

T-FAL

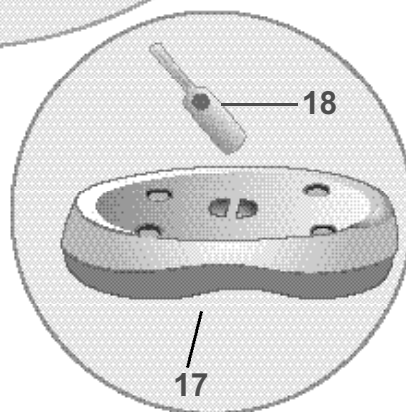
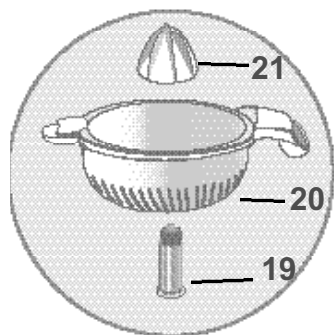
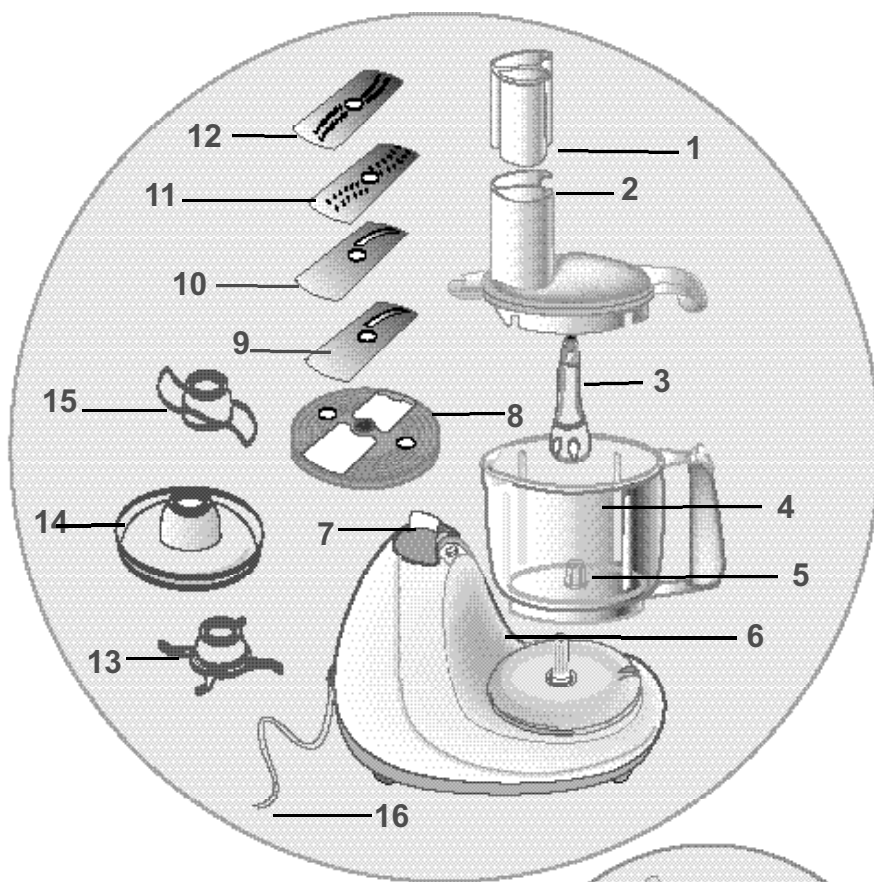


Kaleo StoreAway

Food Processor Procesador de Alimentos Robot Culinaire

Summary

■ English	1 - 28
■ Spanish	29 - 59
■ French	60 - 89



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed :

- a) Read all instructions.
- b) To protect against risk of electrical shock do not put the motor base in water or other liquids.
- c) Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- d) Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- e) Avoid contact with moving parts.
- f) Do not operate any appliance with a damaged cord, plug, after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment. See warranty.
- g) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- h) Do not use outdoors
- i) Do not let cord hang over the edge of the counter, table or other work surfaces.
- j) Keeps hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of injury or damage. A spatula may be used only when the food processor is not running.
- k) **Blades are sharp. Handle with care.**
- l) To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on the base without first locking the bowl in place.
- m) Always ensure the cover is securely locked in place before operating the appliance.
- n) Never push food through the feed tube by hand. Always use the food pusher.
- o) Do not attempt to tamper with the cover locking mechanism.
- p) This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock. This plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.
- q) Do not exceed the maximum quantities or operating duration indicated in the "choosing a speed" table.
- r) Do not place or use this appliance on a hot surface or close to an open flame.
- s) This product has been designed for domestic use only. Any professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, will void the manufacturer's warranty

SAVE THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION

- 1 Food pusher
- 2 Lid with Quick Lock System ® and sealing ring
- 3 Attachment support axis
- 4 Bowl with exclusive pouring lip
- 5 Bowl axis
- 6 Motorized base
- 7 Control button marked:- lock symbol = lid locked, P = pulse
1 and 2* (*on select models only) = Continuous operation
- 8 Shredding and slicing holder
- 9 Coarse slicing attachment
- 10 Fine slicing attachment
- 11 Coarse shredding attachment
- 12 Fine shredding attachment
- 13 Kneading attachment
- 14 Whipping attachment
- 15 Stainless steel chopping blade
- 16 Power cord
- 17 StoreAway storage box
- 18 Spatula
- 19 Citrus press support (select model only)
- 20 Citrus press pulp sieve (select model only)
- 21 Citrus press cone (select model only)

Food pusher :

- Handy food measure for liquids marked in ounces, cups (1 cup = 250 ml), ml.

6 OZ = 3/4 CUP = 175 ml
4 OZ = 1/2 CUP = 125 ml
2 OZ = 1/4 CUP = 62,5 ml

- Ideal for measuring liquid ingredients. Drip hole evenly dispenses liquid or oil; ideal when making pastry dough and mayonnaise.

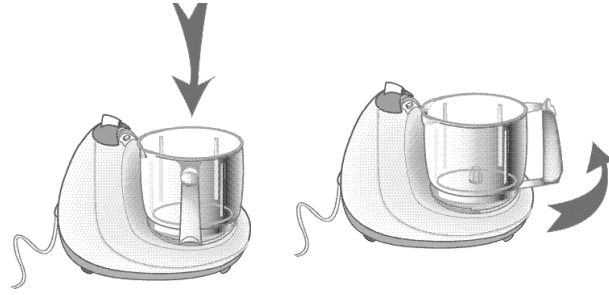
BEFORE FIRST USE

Wash the bowl and attachments in soapy water, rinse then dry.

Caution: the blades are very sharp and can cause injury. Handle with care and keep out of the reach of children.

HOW TO USE YOUR KALEO

Locking the bowl onto the base:



Place the bowl on the base with the handle facing you, then turn it counter-clockwise as far as it will go, making sure it firmly locks in position.

Closing the lid (Quick Lock System ®)

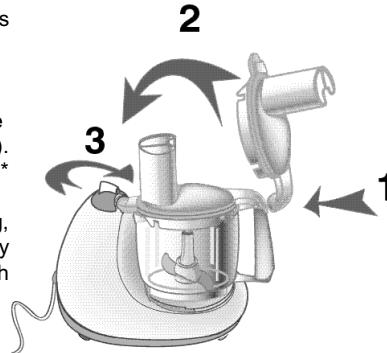
1. Position the lid as shown in the diagram so that point 1 rests on the handle.

2. Lower the lid down

3. The lid is now correctly positioned and ready for use.

With one hand on the feed tube press down and **at the same time** turn the control knob to the locked position (lock symbol). Start by setting the control button to pulse or speed 1 or 2* depending on model

Note: If you cannot turn the control knob to the required setting, the lid may not be fitted correctly. Check that the lid is firmly pushed down so that the tab near the feed tube is engaged with the control knob.



Removing the lid

To remove the lid, turn the control knob to the 0 position.

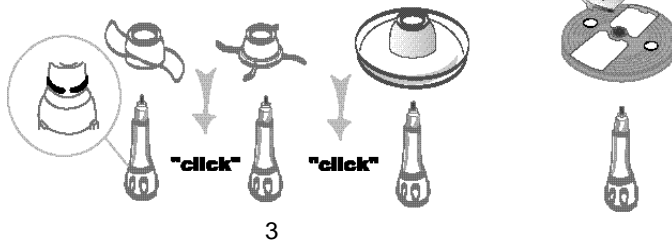
Using the attachments:

A) For the blade, kneading and whipping attachments:

Fit the attachment you wish to use on the support axis and push gently until you hear a "click" as it locks in place. Handle with care.

B) For the shredding and slicing attachments:

Select the blade required and clip it on to the shredding and slicing holder then position it on top

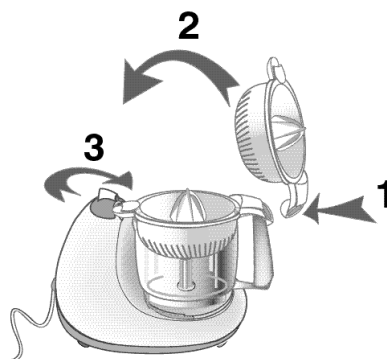


Using the citrus press :

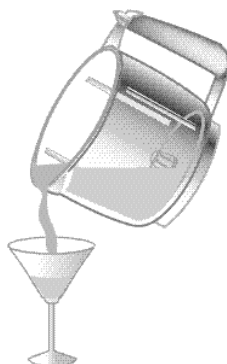
Position the bowl on the motor unit. Place the citrus press support of the citrus fruit press on the axis of the bowl, then position the pulp sieve on the bowl. Fit the cone on the axis at the centre of the pulp sieve and lock the pulp sieve by turning the button to lock symbol. Place half the fruit fresh down on top of the cone and start the appliance (position 1 or pulse). press the fruit down firmly to extract the juice.

After use:

- Unlock the pulp sieve by turning the control button.
- Remove the citrus fruit press attachment with the bowl.
- Remove the pulp from the cone and the pulp sieve.



The bowl is equipped with a pouring lip.



Power cord storage: under the base of the food processor.



CLEANING

Always disconnect the plug before cleaning . You can wipe the motor unit with a damp cloth. Never immerse the motor unit and never pour water over it.

Cleaning the attachments

Handle cutting attachments with caution as they are very sharp.

Wash attachments that have been in contact with food in hot, soapy water immediately after use.
Replace attachments in their box after use.

Cleaning in the dishwasher

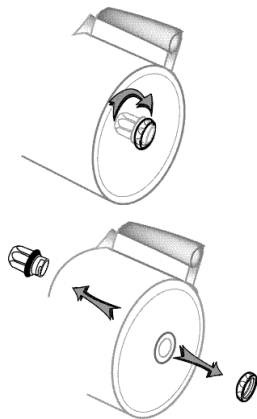
The bowl, lid and attachments are all dishwasher safe. Place them in the upper basket and use the normal wash cycle.

The seal in the lid can be removed for cleaning.

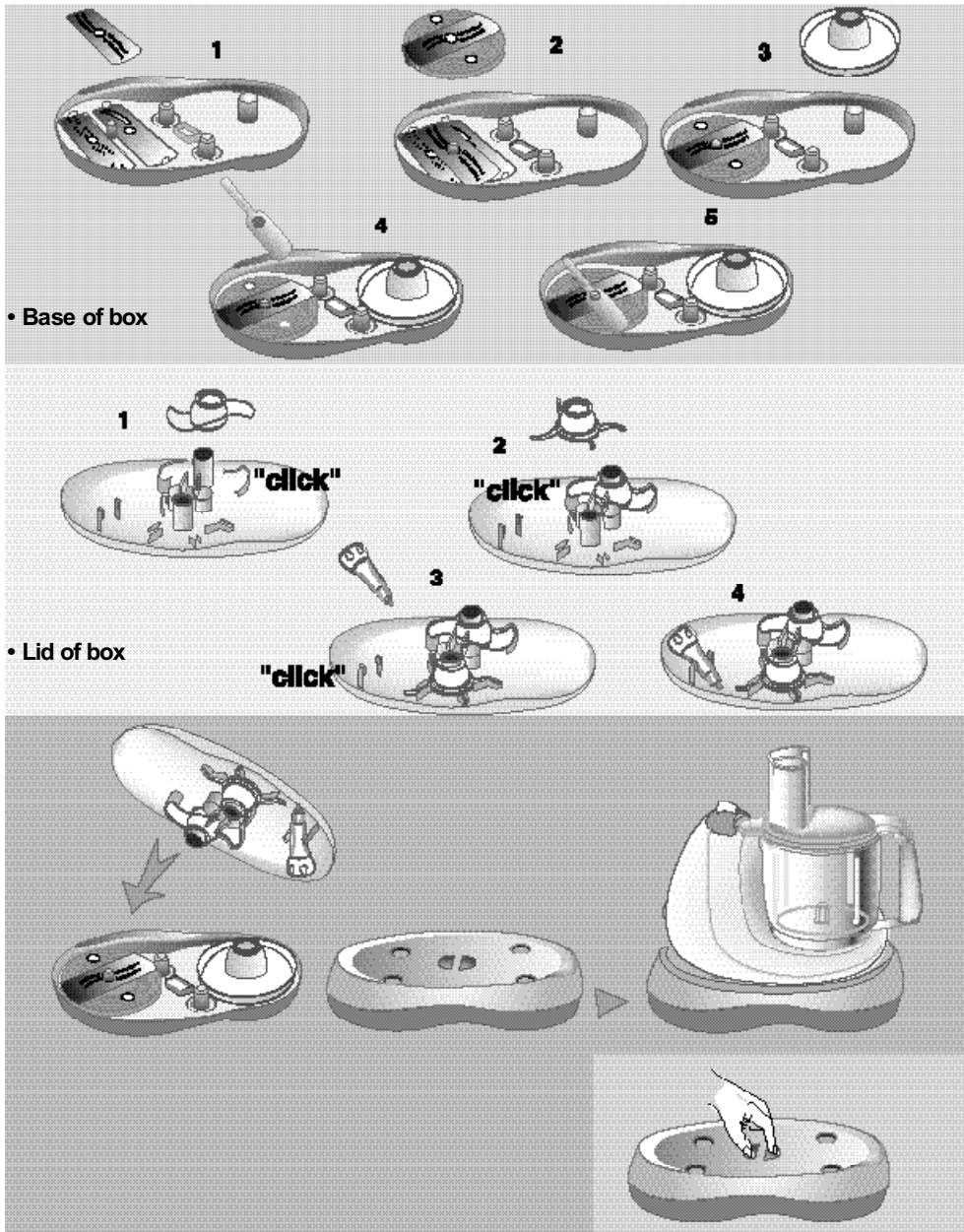
Cleaning the bowl

To make cleaning of the bowl easier, you can put 2 cups of warm water and a few drops of dishsoap in it and run the appliance for a few seconds with the blade.

The axis of the bowl can be removed to make cleaning easier. Do not remove the seal around the axis. Tighten fully when reassembling.



STORING ATTACHMENTS
(except citrus press attachment)



The StoreAway storage box can be used as a base while operating the appliance or can be stored separately. The food processor can be used with or without the base.

CHOOSING A SPEED FOR ALL FUNCTIONS

CHOPPING / MIXING	MAX. QTY	RECOMMENDED SPEED*
Lean meat (poultry)	14 oz	Pulse
Fatty meat (beef)	8 oz	Continuous speed *
Cooked meat or stuffing	14 oz	Continuous speed *
Garlic, onion and shallots	14 oz	Continuous speed * or pulse
Pie dough	16 oz	Continuous speed *
Dried fruit	4 oz	Pulse
Herbs	2 oz	Continuous speed *
Soup (cooked vegetables in broth)	42 oz	Continuous speed *
Fresh stewed fruit	32 oz	Pulse
Light batter mix (pancakes and waffles)	51 oz	Continuous speed *
Cookie dough	15 oz	Continuous speed *
Hard boiled eggs	4 eggs	Continuous speed *
KNEADING / MIXING / BLENDING		
Pie Crust	16 oz	Continuous speed *
Bread and pizza dough	1 lb, 12 oz	Continuous speed *
Cake batter	1 lb, 12 oz	Continuous speed *
Pureed cooked apples	1 lb, 4 oz	Continuous speed *
WHIPPING / WHISKING		
Mayonnaise and sauces	16 oz	Continuous speed *
4 to 6 whipped egg whites (meringue and soufflé)	6	Continuous speed *
Whipping cream	14 oz	Continuous speed *
Light sauces	14 oz	Continuous speed *
SHREDDING / SLICING		
Vegetables and fruits	1 lb, 12 oz	Pulse
Cheese	16 oz	Pulse

* Continuous Speed = speed 1 or speed 2 depending on model.

These quantities and speeds are only a guide and may need amending depending on the types of food processed.

Getting to know your Kaleo

Stainless steel chopping blade

This attachment is used for chopping, mixing, blending, puréeing, making batters and breadcrumbs, pie crust dough and cake batter.

Kneading attachment

Use this accessory for making bread and pizza dough and puréeing cooked apples. If making cakes with dried fruits or nuts, use the kneading attachment instead of the stainless steel blade, to prevent them from being chopped by the blade.

Whipping attachment

This attachment is ideal for whisking egg whites, whipping cream, meringue and mayonnaise.

Shredding and slicing attachments

Select the appropriate attachment, either fine or coarse, according to your requirements. The shredding attachment is ideal for shredding cheese, potatoes, apples, onion, celery and other fruits and vegetables. The slicing accessory is suitable for slicing cucumbers, carrots, potatoes, onions, apples, cabbage, leeks and many other fruits and vegetables.

Citrus fruit press

The juice from lemons, oranges and other citrus fruits can easily be extracted using this attachment.

Twin feed tube

The twin feed tube has both a narrow and a wider section for different types of food. This ensures perfectly shaped slices, as the food stays upright when sliced.

The narrow section is ideal for foods such as carrots, and apples.

The wider section can be used for cheese, cucumber, cabbage, potatoes and larger pieces of food.

Food pusher

The food pusher is a handy measure for liquids and is marked in ounces, cups, ml.

The narrow section has a drip feed hole for evenly dispensing liquids or oil into the bowl. This is ideal when making pie crust and mayonnaise.

Kaleo bowl and lid

The sealing ring in the lid ensures that the bowl is watertight. Hot foods can safely be processed in the bowl without damage or leakage.

Control buttons

The positions on the Kaleo are:

0	= Off
(Lock symbol)	= Lid locked
1 and 2* (*depending on model)	= Continuous speed
P	=

Pulse - ideal when you want perfect control over the final texture of the food or short bursts of power to prevent over processing.

While you keep holding the switch in the pulse position the machine operates. As soon as it is turned to the lock symbol, the appliance will stop.

Use the table on page 7 as a guide for the required setting.

Successful Cooking with your Kaleo

Your Kaleo is simple and easy to use, and you will soon be surprised how many time consuming tasks can quickly be done in your food processor. To get the best results, it is important to use it correctly and the following guidelines should assist you. Remember when adapting your existing recipes for use in the Kaleo, it is best to process the dry and least messy ingredients first.

Always follow the capacities stated in the instructions and recipe book. Overloading the appliance may damage the motor.

Minimum quantities: Remember that under filling the processor may mean that the food is processed unevenly or you could obtain unsatisfactory results.

Stainless steel blade

MIXING

Batters : Batters for pancakes, waffles, muffins and fritters can easily be prepared. First process the dry ingredients with half of the liquid first, and then gradually pour in the remaining liquid through the feed tube.

Cakes: The all-in-one method gives best results, which is not only quick to prepare but prevents the mixture being over mixed. Use soft margarine or if using butter soften it first, otherwise it will not blend easily.

For cakes containing dried fruit, nuts, cherries or peel, use the kneading attachment instead of the blade. This prevents the fruits or nuts from being cut up into tiny fragments by the sharp blades. Alternatively, use the blade to make the cake mix. Remove the blade and then fold in the other ingredients using a spoon.

Crumb mix : Best prepared using butter or shortening directly from the refrigerator, which should be cut into pieces before adding to the processor bowl.

Icings and Frostings : These can quickly be made in the Kaleo with the blade. Always use softened butter for butter cream frosting.

Pâtés: For a coarser pâté do not process too long, but for a smooth pâté process for longer.

Pie crust and rolled cookie dough: For best results, use stick butter or shortening directly from the refrigerator and cut it up into pieces. Pastry made in a food processor has such a smooth texture there is no need to add lard or vegetable shortening. As processing times are very short, take care not to over process the pastry otherwise it will be difficult to roll out. For easier handling, remember to chill in the refrigerator before rolling out. A large batch of pastry dough can be prepared up to the crumb stage, and then stored in the refrigerator for up to two weeks, ready for use later.

Sauces: Lumpy sauces can easily be smoothed by processing using the chopping blade.

CHOPPING

Cookie crumbs: These can be crushed to a fine powder or course texture. Process briefly on speed 1 or pulse until your desired texture.

Breadcrumbs: Remove the crusts from slices of dry bread and cut into 2.5 cm (1 inch) cubes and process using pulse or continuous speed.

Fresh Herbs: For successful, evenly processed results you need to chop large quantities of herbs or combine with other ingredients. The bowl, blade and herbs must be dry. For finely chopped herbs, after processing you will need to remove them from the bowl and finish chopping them with a sharp knife.

Meat: For raw meat, trim off any gristle, bone or excess fat. Cut into (1 inch) cubes and process to the required consistency using the blade. The meat has a ground rather than minced texture. Cooked meat should be cut into (1 inch) cubes and processed using the blade.

Onions: Peel and quarter the onions before processing using pulse or continuous speed.

Vinaigrettes and Dressings: Make a batch and then store in the refrigerator for up to two weeks. Yogurt based dressings and marinades can also be made in the Kaleo

PURÉEING

Fruit purées : Firm fruits such as apples, apricots, plums and pears need to be cooked first until tender and then processed using the blade.

Soups: Puree using the blade

Vegetable purées: Cooked vegetables can be puréed either on their own or with other ingredients such as water, broth, milk, cream, or butter. Tomatoes can be skinned and deseeded before processing.

KNEADING ATTACHMENT

Bread making and yeast dough: When processing bread or yeast dough, the amount of liquid required may vary with different batches of flour. Insufficient liquid can result in the dough not processing into a ball.

Cakes: For cake mixes containing dried fruit, nuts, candied cherries or citrus peel, use the kneading attachment instead of the blade. This prevents them being cut up into tiny fragments by the sharp blades. Use the all-in-one method as this prevents the mixture being over processed.

WHIPPING DISC

Mayonnaise: For best results, ensure that all the ingredients are at room temperature.

Meringues: Use the meringue recipe. This mixture can be spooned into shape to make meringue shells and nests.

Whipping cream: Always use well chilled heavy cream directly from the refrigerator. As processing times are very short take care not to over process.

Whisking egg whites: The bowl and whisk must be absolutely clean with no traces of oil, otherwise they will not form stiff peaks. To obtain the best volume, leave the food pusher out to allow more air to be incorporated. Use egg whites at room temperature and a pinch of salt to aid whisking. Processing times when whisking egg whites and making meringues, take a little longer than most other foods in your Kaleo.

SHREDDING DISCS

Cut the food to fit the width of the feed tube. Choose either the fine or coarse shredding disc. Process using pulse and empty the bowl when full.

Apples : cut the peeled and cored apples into quarters. Place in the wide section of the feed tube.

Carrots : for long strands place the carrots horizontally in the wide feed tube. For short strands, place upright in either the narrow or wide feed tube.

Celery : peel and cut into pieces to fit the wide feed tube.

Cheese : Choose firm cheddar or other medium hard cheeses, and use directly from the refrigerator. Firmer cheeses, such as Swiss and gruyere, also process well. batches of grated cheese can be frozen and used directly from the freezer for quiches, sauces and cheese on toast.

Potatoes : Raw potatoes can be shredded for making potato pancakes or hash browns using the coarse shredding disc. Place in the wide section of the feed tube.

SLICING DISCS

Select either the fine or coarse slicing disc and process using pulse. Always use the food pusher and never your fingers.

Cabbage : Cut into eighths or smaller pieces, and remove the core. Place upright in the wide section of the feed tube.

Carrots and leeks : cut the vegetables to the same height as the feed tube. Use the narrow section.

Zucchini : Prepare the same as carrots and use either the narrow or wide section depending on the size of the zucchini.

Cucumbers : Select slim cucumbers which will fit into the wide section of the feed tube. Cut them flat across the end before placing in the feed tube.

Onions : Peel and cut the onions to fit the wide section of the feed tube. Process using only pulse.

Potatoes : Peel and trim to fit the wide section of the feed tube.

DIPS, SALAD DRESSINGS AND SALADS

Humus

Makes 2 cups

2 cups cooked garbanzo or chickpeas, drained
1/3 cup tahini (sesame seed paste), or 1/4 cup olive oil
1/4 cup freshly squeezed lemon juice
1 teaspoon salt
2 cloves garlic, peeled
1 tablespoon olive oil
1 pinch paprika

Insert the chopping blade. Combine all ingredients, except the tablespoon of olive oil and paprika, in the food processor bowl. Cover and process until smooth, stopping to scrape the sides of the bowl as needed. Transfer mixture to a serving bowl. Drizzle the reserved tablespoon of olive oil over the humus and sprinkle with paprika.

Guacamole

Makes 2 1/2 cups

3 ripe avocados, peeled, pitted, and cut into chunks
Juice of one fresh lime
1 small onion, cut in eighths
1 clove garlic, quartered
1 ripe tomato, cored and cut in eighths
Salt

Insert the chopping blade. Combine avocados and lime juice in the food processor bowl. Cover and pulse until chopped up, stopping to scrape the sides of the bowl as needed. Add the remaining ingredients, except the salt. Pulse until desired texture. Season with salt to taste.

Tomato Salsa

Makes approximately 6 cups

1 to 4 Jalapeño chili peppers, roasted under the broiler until charred
5 cloves of garlic, peeled and minced
2 small onions, cut in eighths
2 sprigs fresh cilantro, leaves only
1 tablespoon sugar
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon ground cumin
1 (28 oz) can whole peeled tomatoes
1 (10 oz) can diced tomatoes with green chili peppers

Insert the chopping blade. Remove charred skin from roasted jalapeno peppers. Remove and discard seeds. Combine all ingredients, except the diced tomatoes, in the food processor bowl. Cover and process until coarsely chopped. Add the diced tomatoes and pulse for a second or two.

Bean Dip

Makes approximately 6 cups

8 oz Provolone or Asiago cheese
2 (16 oz) cans of refried beans
8 tablespoons butter
1 small onion, minced
1 clove garlic minced
1 (3 1/2 oz) can of roasted green chilies or Jalapeños, chopped

Insert coarse shredding attachment in food processor. Shred the cheese. Combine the refried beans, butter, shredded cheese, onion, garlic, and chilies in a 2-quart non-stick saucepan. Warm over medium heat until the cheese and butter melt. Spoon into a small chafing dish and serve with tortilla chips.

Cheese Spread

Makes approximately 2 cups

4 oz sharp white Cheddar cheese
2 oz blue cheese, crumbled
12 oz cottage cheese
1 teaspoon garlic powder
1/4 cup finely chopped walnuts

Insert coarse shredding attachment. Shred the Cheddar cheese. Place in another bowl. Insert the chopping blade. Add all of the remaining ingredients except the walnuts. Process until smooth, stopping to scrape the sides of the bowl as needed. Spoon into a ceramic crock pot or serving bowl. Sprinkle with chopped walnuts.

Thousand Island Salad Dressing

Makes about 2 cups

1 large egg, hard boiled and quartered
2 tablespoons Worcestershire sauce
1 1/2 teaspoons sugar
2 tablespoons white or cider vinegar
1 pinch ground cloves
2 cups mayonnaise
1/3 cup sweet pickle relish
1/4 cup chopped black olive
1/4 cup diced red bell pepper

Insert the chopping blade. Combine all the ingredients in the food processor bowl. Cover and process a few seconds. Dressing should have some texture to it.

French Salad Dressing

Makes about 2 1/2 cups

*2/3 cup ketchup
2/3 cup sugar
1/2 cup white or cider vinegar
1/2 cup vegetable oil
1 small onion, quartered
2 teaspoons paprika
2 teaspoons Worcestershire sauce*

Insert the chopping blade. Combine all the ingredients in the food processor bowl. Cover and process until smooth.

Creamy Blue Cheese Salad Dressing

Makes 2 1/2 cups

*3/4 cup buttermilk
1 1/3 cups mayonnaise
1 teaspoon Worcestershire sauce
1/2 teaspoon dry mustard
1/2 teaspoon garlic powder
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon ground black pepper
4 oz of blue cheese, crumbled*

Insert the chopping blade. Combine all the ingredients, except the blue cheese, in the food processor bowl. Cover and process until smooth. Add the blue cheese and pulse a couple of times, or until combined. Mixture should still be slightly chunky.

Layered Cobb Salad

Makes 4 to 6 servings

*1 head iceberg lettuce, torn into bite-sized pieces
3 plum tomatoes
3 large eggs, hard-boiled and cooled to room temperature
2 boneless chicken breasts, poached, cooled to room temperature and diced
1 avocado, peeled, pitted, and diced
8 slices of bacon, cooked until crisp and crumbled
1 bunch of scallions, trimmed and sliced thin
1 1/2 to 2 cups of Creamy Blue Cheese Salad Dressing*

Place the lettuce in a large, shallow salad bowl or platter. Insert coarse slicing attachment in the food processor. Place tomatoes vertically in the wide feed tube and slice. Layer on top of the lettuce. Place the eggs horizontally in the feed tube and slice. Layer on top of the tomatoes. Continue layering the remaining ingredients as follows: chicken, avocado, bacon, and scallions. Drizzle with blue cheese salad dressing.

Quick'n Easy Mayonnaise

Makes 1 1/4 cups

*1 large egg
2 tablespoons freshly squeezed lemon juice or white vinegar
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon dry mustard
3/4 cup vegetable oil*

Insert the whipping attachment. Combine all ingredients and only 1 tablespoon of the vegetable oil, in the food processor bowl. Cover and process for 30 seconds. Gradually pour the remaining oil through the hole in the food pusher and process just until the mayonnaise thickens.

Coleslaw

Makes 6 to 8 servings

*1 small head of green cabbage, cored and cut into wedges small enough so wide
part fits into the wide part of the feed tube
2 large carrots, scraped
1 cup Quick'n Easy Mayonnaise
3 tablespoons lemon juice
2 tablespoons sugar
1 teaspoon salt*

Insert coarse shredding attachment. Shred cabbage and carrots into the food processor bowl; Place into a large mixing bowl. Insert the chopping blade. Add the remaining ingredients. Process until combined. Pour over the shredded vegetables. Toss to combine.

Tuna Salad

Makes 1 cup

*1 small onion, peeled and cut into eighths
2 celery stalks, cut into 2-inch pieces
1 (6 1/2 oz) can of chunk white tuna, packed in water
1/4 cup Quick'n Easy Mayonnaise
Salt and black pepper to taste*

Insert the chopping blade. Pulse onion and celery in the food processor bowl. Add the tuna fish mayonnaise, and salt and black pepper to taste. Pulse until all ingredients are combined.

Egg Salad

Makes about 1 1/4 cups

*1 small onion, peeled and cut into eighths
2 celery stalks cut into 2-inch pieces
4 large eggs, hard-boiled, cooled to room temperature, and quartered
1/3 cup Quick'n Easy Mayonnaise
1 teaspoon prepared mustard
Salt and black pepper to taste*

Insert the chopping blade. Pulse onion and celery in the food processor bowl. Add the eggs, mayonnaise, mustard, and salt and black pepper to taste. Pulse until all ingredients are combined.

QUICK & EASY SOUPS, SAUCES, ENTREES, SIDE DISHES

Potato Leek Soup

Makes 6 servings

2 tablespoons butter
4 large leeks, cleaned sliced thin. Use white and light green parts only
5 medium all-purpose potatoes, peeled and sliced thin
6 cups chicken broth
1 cup milk
Salt and black pepper to taste

Heat butter in a 6-quart saucepan over medium heat. Add the leeks and cook until soft. Add the potatoes and broth. Cover and bring to a boil over high heat. Lower heat and cook at a simmer for 15 to 20 minutes or until the potatoes are very soft. Process the soup in batches in the food processor until smooth. Pour back into the pot. Whisk in the milk and warm over low heat. Season with salt and black pepper.

Creamy Cauliflower Soup

Makes 6 servings

2 tablespoons of vegetable oil
1 large onion, chopped
1 head of cauliflower, trimmed and broken in small florets
6 cups of chicken broth
Salt and black pepper to taste
1 teaspoon caraway seeds, finely ground in a pepper mill

Heat oil in a 6-quart saucepan over medium heat. Add the onion and cook until soft. Add the cauliflower and broth. Cover and bring to a boil over high heat. Lower heat and cook at a simmer for 15 to 20 minutes or until the cauliflower is very soft. Process the soup in batches in the food processor until smooth. Pour back into the pot. Season with salt and black pepper. Stir in the caraway seeds.

Pesto Sauce

Makes 2 cups, or enough for a pound of cooked pasta

3 cups of fresh basil leaves
4 cloves garlic
3/4 cup of grated Parmesan cheese
1/2 cup of olive oil
1/4 cup pine nuts or walnuts

Insert the chopping blade. Combine all ingredients in the food processor bowl. Process until smooth, scrapping down the sides of the bowl as needed.

Baked Mushroom Rice with Chicken

Makes 6 servings

1 cup rice, uncooked
1 bunch scallions, trimmed and cut into 2-inch pieces
1 tablespoon olive oil
1/2 lb fresh mushrooms
2 boneless chicken breasts, diced
1 1/2 cups chicken broth or stock
1/2 cup dry sherry or white wine
1 teaspoon salt
1/2 teaspoon black pepper

Preheat oven to 375 degrees F. Butter a 2 quart baking dish and add the uncooked rice.

Insert the chopping blade. Add scallions and mushrooms to the food processor bowl. Pulse/chop until coarsely chopped. Heat olive oil in a medium sauté pan over medium-high heat. Pour mushroom mixture into the hot pan. Add chicken and sauté for 3 minutes. Add the chicken broth, sherry, salt and pepper. Bring to a boil. Remove from heat and pour over rice in baking dish. Cover baking dish with foil and bake in the oven 25 to 30 minutes or until rice is done.

Chicken Patties

Makes 8 servings

3 boneless chicken breasts, cut into 1-inch pieces
6 boneless chicken legs, cut into 1-inch pieces
1 teaspoon salt
1/4 teaspoon black pepper
1 teaspoon poultry seasoning
Olive oil

Insert the chopping blade. Place chicken, salt, pepper, and poultry seasoning in the food processor bowl. Pulse/Chop until coarsely chopped. Dampen your hands with water and form 8 patties. Brush patties with olive oil. Cook on a hot grill until browned and done in the center.

Tex-Mex Meatloaf

Makes 6 servings

6 oz Monterey Jack Cheese
1 small onion
1 sprig of parsley, leaves only
2 large eggs, lightly beaten
1 teaspoon salt
1 3/4 lbs pound ground beef
1 cup plain dried bread crumbs
1 cup your favorite brand of jarred salsa, divided

Preheat oven to 350 degrees F. Lightly grease 9-x 5-inch loaf pan.

Insert coarse shredding attachment. Shred cheese into the food processor bowl; remove. Insert the chopping blade. Add the onion, parsley, eggs, and salt. Pulse until onion is minced. Add the ground beef, bread crumbs, 1 cup of the shredded cheese, and 1/2 cup of salsa. Pulse until just combined; do not overprocess.

Place meat mixture into prepared loaf pan. Bake in the oven for 55 to 60 minutes or until the meatloaf is no longer pink in center. Remove from oven and pour off any fat. Cool for 10 minutes; remove from pan. Top with remaining cheese and salsa before serving.

Quiche

Makes 6 servings

4 oz sharp Cheddar cheese
1 small zucchini
1/2 cup diced boiled ham
3 large eggs
1/2 cup baking mix
1/2 teaspoon salt
1/4 teaspoon garlic powder
1 small onion, quartered
2 sprigs flat leaf parsley, leaves only
1 1/2 cups milk
1/3 cup olive oil

Preheat oven to 350 degrees F. Butter a 9-inch glass or ceramic pie pan.

Insert the fine slicing attachment. Place the zucchini in the feed tube and slice into the food processor bowl. Layer the sliced zucchini in the prepared pie pan.

Insert the coarse shredding attachment. Shred the cheese into the food processor bowl. Remove and sprinkle on top of the zucchini along with the diced ham.

Insert the chopping blade. Combine the remaining ingredients in the food processor bowl. Process until smooth. Pour over the ham and cheese. Bake in the oven for 40 minutes. Allow to cool for 10 minutes before serving.

Potato Pancakes

Makes 4 servings

5 medium potatoes, peeled and cut to fit in the wide feed tube
2 large eggs
1 medium onion, quartered
3 tablespoons of all-purpose flour
1/4 teaspoon of baking powder
Salt and black pepper to taste
Vegetable, oil for frying

Insert coarse shredding attachment. Shred potatoes into the food processor bowl. Place potatoes on a clean kitchen towel; roll up and squeeze out as much liquid as possible. Place in a large mixing bowl.

Insert the chopping blade. Add the eggs, onion, flour, baking powder, and salt and black pepper to taste. Pulse until onion is finely minced. Pour egg mixture over the potatoes and stir together. In a large nonstick sauté pan, heat a thin layer of oil over medium-high heat. Drop a heaping tablespoon of the potato batter into the pan and flatten slightly with a spatula. Cook for about 2 to 3 minutes on each side or until golden brown.

Autumn Harvest Apple Sauce

Makes 8 servings

3 lbs of apples, peeled, cored and quartered
1 1/2 cups fresh or frozen cranberries
1 cinnamon stick
1 cup of apple cider or unstrained apple juice
1/2 cup of real maple syrup
pinch of salt

Combine all of the ingredients in a 6-quart saucepan. Cover and bring to a boil covered over medium-high heat. Lower to a simmer and cook until apples are very soft, about 20 minutes. Remove and discard cinnamon stick. Insert the chopping blade in the food processor. Puree in batches until desired texture is achieved.

Cranberry Relish

Makes 2 1/2 cups

*1 (12 oz) bag fresh cranberries
1 medium navel orange, with rind, cut in eighths
3/4 to 1 cup of sugar*

Insert the chopping blade. Place the cranberries and orange in the food processor bowl. Process until evenly chopped into small pieces. Stir in sugar to desired sweetness. Store in refrigerator 1 to 2 hours before serving.

Beer Batter for Fried Foods

*3/4 cups all-purpose flour
1 1/2 teaspoons of baking powder
1/4 teaspoon of salt
1 1/2 tablespoons of vegetable oil
3/4 cup of beer
Vegetable oil for frying*

Insert the chopping blade. Combine flour, baking powder, and salt in the food processor bowl. Pulse twice.

Add the oil and beer and process until well blended. Let sit 20 minutes.
Heat vegetable oil in a deep, heavy skillet on top of the stove, or in an electric deep fryer, (according to the manufacturer's instructions). Dip food you wish to fry into the beer batter and carefully drop into the hot oil. Fry in a single layer only; do not crowd with too many pieces of food.
Deep-fry until golden brown. Turn over and cook an additional minute. Remove fried food with tongs. Drain on paper towels. Repeat with remaining pieces of food.

Fried food can be kept warm and crisp in a 200 degree F oven for up to 30 minutes.

Foods Perfect for Beer Batter Frying:

Fried Shrimp

1lb cleaned large shrimp with their tails on

Dip shrimp in beer batter. Deep-fry 2 to 3 minutes, or until golden brown.

Onion Rings

2 Spanish or Vidalia onions

Slice onions into 1/2-inch thick rings; only use 1-inch diameter or larger rings; save smaller pieces for another recipe. Dip onion in beer batter. Deep-fry 2 to 3 minutes, or until golden brown.

Apple Fritters

2 large apples, peeled, cored and cut into eighths

Confectioner's sugar for sprinkling.
Dip apples in beer batter. Deep-fry 2 to 3 minutes, or until golden brown.
Sprinkle with confectioner's sugar before serving.

Scalloped Potatoes

Makes 4 to 6 servings

6 medium baking potatoes, peeled
2 oz Cheddar cheese
1 (11 oz) can condensed cream of Cheddar cheese soup
1 medium onion, peeled and quartered

Preheat oven to 375 degrees F. Grease a large casserole dish.

Insert coarse slicing attachment. Place potatoes, one at a time, in the wide feed tube; cut in half if necessary. Slice into the food processor bowl. Remove and set aside.
Insert the coarse shredding attachment. Shred the cheese into the food processor bowl, remove and set aside.

Insert the chopping blade. Add the condensed soup and onion to the food processor bowl. Pulse/chop until onion is minced.

Arrange one layer of sliced potatoes in the bottom of the casserole dish. Spoon one layer of soup over the potatoes. Arrange another layer of potatoes and then more soup. Continue layering until all of the ingredients have been used. Sprinkle the shredded Cheddar cheese over the top of the casserole. Bake until the cheese is bubbly and the potatoes fully cooked; approximately 45 minutes.

Glazed Carrots and Brussels Sprouts

Makes 8 servings

8 medium carrots, scrapped and cut into lengths to fit vertically into the feed tube
2 pints of Brussels sprouts, trimmed and halved
1 1/2 cups chicken broth
6 tablespoons butter
1/3 cup packed brown sugar
1 tablespoon ground black pepper

Insert coarse slicing attachment. Place carrots upright in the feed tube and slice into the food processor bowl.

Bring broth, butter, and brown sugar to a boil in a heavy, large sauté pan. Stir until sugar dissolves. Add the vegetables and cook until the cooking liquid is reduced by half, and the vegetables are almost tender.

BREADS AND DESSERTS

Homemade White Bread

Makes 12 slices

*2 1/4 teaspoons dry yeast
4 teaspoons sugar
1 1/4 teaspoons salt
3 cups bread flour
4 teaspoons butter or vegetable oil
1/2 cup water
2/3 cup milk*

Insert kneading attachment. Combine yeast, sugar, salt, flour, and butter or oil in the food processor bowl. Process 1 minute. Gradually pour the liquid ingredients through the hole in the food pusher. Continue processing until the dough comes together and forms a ball. Process for another 60 seconds.

Grease a large mixing bowl. Place dough in bowl. Cover with plastic wrap and let rise in a warm place until doubled in size, about 1 1/2 hours. Punch down dough. Shape into a loaf and place in a greased 9-x5-inch loaf pan. Cover with plastic wrap and let rise until doubled again, about 45 minutes.

Preheat oven to 375 degrees F. Bake bread on center rack 35 to 40 minutes, or until bread tests done. Remove from pan and cool on a wire rack before slicing.

Basic Pizza Dough

Makes enough dough for one pizza or six calzone

*1 1/2 teaspoons dry yeast
1 teaspoon salt
3 cups all-purpose flour
2 tablespoons olive oil
1 cup water*

Insert kneading attachment. Combine yeast, salt, flour, and oil in the food processor bowl. Process for 1 minute. Gradually pour the water through the hole in the food pusher. Continue processing until the dough comes together and forms a ball. Process again for 60 seconds.

Grease a large mixing bowl. Place dough in bowl. Cover with plastic wrap and let rise in a warm place until doubled in size, about 1 1/2 hours. Punch down dough. Use to make pizza or calzone.

Tomato and Cheese Pizza

Makes 8 servings

*1 recipe Basic Pizza Crust
1 (14 1/2 oz) can diced tomatoes
1 tablespoon olive oil
1 teaspoon dried Italian seasoning
1/4 teaspoon garlic powder
1/8 teaspoon black pepper
8 oz mozzarella cheese
4 teaspoons grated Parmesan cheese*

In a small saucepan combine the tomatoes, olive oil, Italian seasoning, garlic powder, and black pepper. Cover and bring to a simmer. Cook 10 minutes.

Insert coarse shredding chopping blade in the food processor. Shred mozzarella cheese into the food processor bowl. Preheat oven to 500 degrees F. Lightly grease a 16-inch pizza pan. Punch down risen pizza dough. Dust with flour and stretch evenly in pan. Spread sauce evenly over top and sprinkle with the cheeses.

Bake 20 to 30 minutes or until the cheese is bubbly and the bottom is golden.

Calzone

Makes 6 calzone

1 recipe Basic Pizza Crust
4 oz mozzarella cheese
1 (15 oz) container of ricotta cheese
1/4 cup grated Parmesan or Romano cheese
1 sprig Italian parsley, leaves only
12 slices of pepperoni

Preheat oven to 425 degrees F. Grease two large baking sheets.

Insert coarse shredding chopping blade in food processor. Shred mozzarella cheese into the food processor bowl. Remove and set aside. Insert the chopping blade. Add ricotta, grated cheese, and parsley leaves. Process until smooth. Add the mozzarella and pulse until mixed.

Punch down on the risen pizza dough. Dust with flour and divide into six even pieces. Flatten each piece of dough into a 1/4-inch thick circle. Place 1/6 of the ricotta mixture in the center of each circle. Top with two slices of pepperoni.

With your fingertips, wet the inside edge of the dough. Fold over to form a half-moon. Seal by pinching the dough together and crimping. Place on previously greased baking sheets. Bake 25 to 30 minutes or until golden.

Zucchini Nut Bread

Makes 2 loaves

2 medium zucchini
3 eggs
1 cup vegetable oil
2 1/4 cups sugar
3 teaspoons vanilla extract
3 cups all-purpose flour
1 teaspoon salt
1 teaspoon baking soda
1 teaspoon baking powder
3 teaspoons ground cinnamon
1 cup walnut halves

Grease and flour two 8-x 4-inch loaf pans. Preheat oven to 325 degrees F.

Insert coarse shredding attachment. Place zucchini in feed tube and shred into the food processor bowl. Remove and set aside.

Insert the chopping blade. Add the eggs, oil, vanilla, and sugar to the food processor bowl and process for 1 minute. Add flour, salt, baking powder, baking soda, cinnamon, zucchini, and nuts. Process until just combined. Pour batter into prepared pans.

Bake for 40 to 60 minutes, or until tester inserted in the center is firm. Cool in pan on rack for 20 minutes. Remove bread from pan, and completely cool.

Banana Nut Bread

Makes 2 loaves

2 1/2 cups sugar
1 cup shortening
3 eggs
1 1/2 cups mashed bananas
3 cups all-purpose flour
1 1/4 cups buttermilk
1 1/2 teaspoons baking soda
1 1/2 teaspoons baking powder
1 teaspoon vanilla extract
1/2 cup chopped walnuts

Grease and flour two 8-x 4-inch loaf pans. Preheat oven to 350 degrees F.

Insert the chopping blade. Process the shortening and sugar in the food processor bowl until creamy. Add eggs one at a time, through the feed tube. Stop and add the bananas, buttermilk, and vanilla. Process until smooth. Add the flour, baking powder, soda, and nuts. Process just until well combined. Pour batter into prepared pans.

Bake for 40 to 60 minutes, or until tester inserted in the center comes out clean. Cool in pan on rack for 20 minutes. Remove bread from pan, and completely cool.

Mini Cherry Cheese Cakes

Makes approximately 18 cheesecakes

2 (8 oz) packages of cream cheese, cut up into small cubes
3/4 cup sugar
2 large eggs
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon vanilla extract
18 vanilla wafer cookies
1 cup blueberry or cherry jam

Line a muffin tin with cupcake liners. Preheat oven to 375 degrees F.

Insert the chopping blade. Place cream cheese, sugar, eggs, lemon juice, and vanilla in the food processor bowl. Process until smooth, scrapping down the sides of the bowl as needed.

Place vanilla wafers in the prepared pan, one for each opening. Fill each 3/4 full. Bake 15 to 20 minutes, or until firm. Remove from oven. Continue with remaining batter. When completely cooled, spoon a scant tablespoon of jam on top of each.

Bite-Sized Pumpkin Pies

Makes 24 bite-sized pies

12 graham cracker squares, broken into pieces
1/2 cup pecans halves
2 tablespoons sugar
3 tablespoons softened butter
1 (12 oz) can solid pack pumpkin
1 (5 oz) can evaporated milk
2 large eggs
3/4 cup sugar
1 1/2 teaspoons pumpkin pie spice
1/4 teaspoon salt

Line a large mini-muffin tin with liners. Preheat oven to 350 degrees F.

Insert the chopping blade. Place the graham crackers in the food processor bowl and process into crumbs. Add the pecans, sugar and butter; combine until pecans are finely chopped. Remove from bowl and set aside. Combine the remaining ingredients in the food processor bowl and process until well-mixed.

Pour a tablespoon of the pumpkin mixture into each mini-muffin pan opening. Sprinkle each with crumb/nut mixture. Bake 12-15 minutes, or until centers are set.

" Easy as Pie " Pie Crust

Makes enough for two pies, or one two-crust pie

2 1/2 cups all-purpose flour
2 tablespoons sugar
1/2 teaspoon salt
8 tablespoons unsalted butter
4 tablespoons shortening or lard
1/4 cup, plus 2 tablespoons ice water
2 tablespoons apple cider or white vinegar

Insert the chopping blade. Combine flour, sugar, and salt in the food processor bowl and pulse to combine. Add butter and shortening and pulse until crumbs form, about 30 seconds.

Gradually pour the vinegar and water through the hole in the food pusher. Process until the dough forms into a ball. Stop the food processor immediately. Remove dough, divide in half. Flatten into two, equal rounds, 1/2-inch thick, wrap separately in plastic wrap and refrigerate at least 2 hours or for up to one day.

Apple Pie

makes 1 pie

1 recipe «Easy as Pie» pie Crust, chilled
3 lbs Granny Smith apples
2 tablespoons freshly squeezed lemon juice
3/4 to 1 cup sugar, plus extra for sprinkling on top
1/2 cup all-purpose flour
1 teaspoon ground cinnamon
1/2 teaspoon salt
2 tablespoons unsalted butter
2 tablespoons heavy cream or milk

Preheat oven to 425 degrees F.

Peel and core apples. Cut into 1/2-inch thick slices. Place in a large mixing bowl and sprinkle with the lemon juice. Combine the sugar, flour, cinnamon, and salt in a small mixing bowl. Sprinkle over the apples and stir to combine.

Sprinkle both sides of chilled dough with flour and roll out into 14-inch-rounds; sprinkle with additional flour on both sides as needed. Fold one piece of dough in half and place in a greased pie pan. Unfold and gently press dough into the pan leaving the excess hang over the edge taking care not to stretch the dough.

Place the prepared filling in the prepared pan, mounding a bit in the center. Dot with the two tablespoons of butter. Place the remaining rolled out crust on top of the pie. Press the edges together and trim leaving a 1/2-inch overhang from the edge of the pan. Fold under to form a high edge and pinch to crimp or flute.

Cut a 1-inch circle in the center of the top crust and remove. Brush the top, but not the edges, with the heavy cream or milk. Sprinkle with about 1 tablespoon of granulated sugar. Bake 20 minutes, lower heat to 375 degrees F and bake another 30 to 40 minutes, or until the crust is golden and is filling bubbling.

Fruit and Nut Bars

Makes 20 bars

2 cups all-purpose flour
1 cup sugar
1/2 teaspoon salt
1 cup unsalted butter, cut into small pieces, at room temperature
1 large egg yolk
2 teaspoons vanilla extract
1 cup walnuts halves
1 cup your favorite fruit preserves

Preheat oven to 350 degrees F.

Insert the chopping blade. Combine the flour, sugar, salt, butter, egg yolk, vanilla extract, and nuts in the food processor bowl. Process until crumbly.

Place 1/2 of the dough in the bottom of a 13-x 9-inch baking pan. Distribute and pat down evenly. Spread jam on top of dough. Crumble remaining dough on top of preserves.

Place in oven and bake 40 to 45 minutes, or until golden brown. Remove pan from oven and cool to room temperature on a wire rack. Run a knife around the edges of the pan to release any baked on preserves. Cut four even rows, lengthwise, down the pan, and five rows across. Carefully remove cooled bars with a spatula.

Brownies

Makes 12 brownies

1/2 cup butter, melted
1 cup sugar
2 eggs
1 teaspoon vanilla extract
1/3 cup unsweetened cocoa powder
1/2 cup all-purpose flour
1/4 teaspoon salt
1/4 teaspoon baking powder

Frosting:

3 tablespoons butter, softened
3 tablespoons unsweetened cocoa powder
1 tablespoon honey
1 teaspoon vanilla extract
1 cup confectioners' sugar

Preheat oven to 350 degrees F. Grease and flour an 8 inch square pan.

Insert the kneading attachment. Add the melted butter, sugar, eggs, vanilla cocoa powder, flour, salt, and baking powder to food processor bowl. Pulse/mix until ingredients are just combined. Spread batter into the greased pan. Bake 25 to 30 minutes. Do not overcook.

Make frosting while brownies bake by combining butter, cocoa, honey, vanilla, and confectioners' sugar in a small mixing bowl. Frost brownies while they are still warm.

Strawberry Shortcake

Makes 6 to 8 servings

3 pints ripe strawberries, rinsed, hulled, and sliced

2 1/4 cups all-purpose flour

2 teaspoons sugar

2 teaspoons baking powder

1 teaspoon baking soda

Pinch of salt

8 tablespoons chilled butter, cut into small pieces

3/4 cup + 2 tablespoons buttermilk

Whipped Cream, recipe follows

Toss berries with sugar to taste. Leave at room temperature for an hour, or until a syrup forms.

Preheat oven 400 degrees F.

Insert the chopping blade. Combine flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt in the food processor bowl. Add butter and process until crumbly. Gradually add the buttermilk through the hole in the food pusher and process until the dough begins to form into a ball. Do not overwork the dough.

Remove the dough from the food processor and pat into a rectangle 3/4 inch thick. Cut into 6 to 8 circles with a biscuit cutter or a glass. Bake on a baking sheet for 12 to 15 minutes, or until golden brown.

Split hot biscuits in half. Place bottom half on a plate and spoon some strawberries and syrup on top. Add a large dollop of whipped cream and cover with top half of biscuit. Serve immediately.

Whipped Cream

2 cups chilled heavy cream.

Insert the whipping attachment. Pour cream into food process bowl. Process until cream is stiff, about 10 to 30 seconds. Do not over process the cream or it will turn to butter. Before serving sweeten with sugar and vanilla extract if desired.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, respete siempre las precauciones básicas, así como las siguientes recomendaciones:

- a) Lea todas las instrucciones antes de utilizar su aparato por 1ra vez.
- b) Nunca sumerja el bloque del motor en agua o en cualquier otro líquido.
- c) Tenga cuidado cuando utilice un aparato eléctrico cerca de un niño.
- d) Desenchufe el aparato después de cada utilización, así como antes de montar o desmontar piezas y de proceder a limpiarlo.
- e) No toque las piezas en movimiento.
- f) No haga funcionar el aparato con un cordón o un enchufe dañado o cuando el aparato esté defectuoso, ni después de una caída o de un daño ocasional. Lleve el aparato al distribuidor autorizado más próximo para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- g) La utilización de accesorios no recomendados o no propuestos por el fabricante puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o heridas en el cuerpo.
- h) No utilice el aparato en el exterior.
- i) No deje que el cable cuelgue por encima del mostrador de la cocina.
- j) No acerque las manos o los utensilios a las cuchillas o a los discos en movimiento para reducir el riesgo de heridas en el cuerpo y no dañar al aparato. Puede utilizar un raspador, pero únicamente cuando el aparato no esté en funcionamiento.
- k) Las cuchillas son cortantes; manipúlelas con cuidado.**
- l) Para reducir el riesgo de sufrir heridas, nunca ponga las cuchillas o los discos sobre su soporte sin colocar primero el recipiente en su lugar.
- m) Antes de poner el aparato en marcha asegúrese de que la tapa está bien colocada.
- n) Nunca introduzca los alimentos con la mano. Utilice siempre el pulsador dosificador distribuidor.
- o) No intente forzar el sistema de cierre de la tapa.
- p) Este aparato tiene un enchufe asimétrico (una clavija es más grande que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe sólo puede introducirse en la toma de corriente en un solo sentido. Si el enchufe no entra bien, inviértalo. Si nunca entra bien, llame a un electricista. Nunca modifique el enchufe.
- q) No supere las cantidades máximas ni las duraciones de funcionamiento indicadas en la tabla de recetas.
- r) No coloque ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama.
- s) El producto se ha diseñado para un uso doméstico. En ningún caso debe ser objeto de un uso profesional ni utilizarse de manera inadecuada sin respetar las instrucciones, pues entonces no podremos comprometernos a cumplir con la garantía o a asumir nuestra responsabilidad.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- 1 Pulsador dosificador distribuidor
- 2 Tapa con sistema Quick Lock System® con junta.
- 3 Soporte de los accesorios
- 4 Recipiente MAGICLEAN® con pico vertedor exclusivo
- 5 Eje de tazón
- 6 Motor
- 7 Botón de mando: - símbolo de cierre = tapa cerrada,
P = pulso 1 = velocidad 1 ; 2 = velocidad 2* (* en función del modelo)
- 8 Soporte para rallar y cortar en rebanadas
- 9 Accesorio para cortar en rebanadas finas
- 10 Accesorio para cortar en rebanadas gruesas
- 11 Accesorio para rallado grueso
- 12 Accesorio para rallado fino
- 13 Accesorio para amasar
- 14 Accesorio emulsionador
- 15 cuchilla de acero inoxidable
- 16 Cable
- 17 Caja para guardar los accesorios StoreAway
- 18 Espátula
- 19 Soporte exprimidor de cítricos (en función del modelo)
- 20 Cernedor del exprimidor de cítricos (en función del modelo)
- 21 Cono del exprimidor de cítricos (en función del modelo)

Pulsador dosificador distribuidor de los ingredientes:

- Correspondencia de las medidas para los líquidos exprimidos en onzas, en tazas
(1 taza = 250 ml) y en ml.

6 OZ = 3/4 taza = 175 ml

4 OZ = 1/2 taza = 125 ml

2 OZ = 1/4 taza = 62,5 ml

Para medir los ingredientes líquidos

- Sistema gota a gota para verter los líquidos o el aceite de manera uniforme. Ideal para hacer mayonesa y masas de pastelería.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

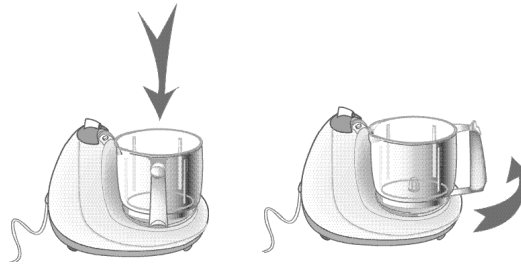
Lave el recipiente y los utensilios con agua jabonosa, enjuáguelos y después séquelos.

Atención: las cuchillas son cortantes y pueden hacerle daño. Manipúlelas con cuidado y no las deje al alcance de los niños.

COMO UTILIZAR SU KALEO

Colocación del recipiente sobre el bloque del motor :

Basta con colocar el recipiente sobre el bloque del motor con el asa hacia usted y después girarlo en sentido inverso al de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición.



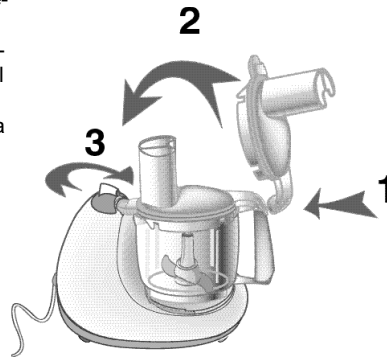
Cierre de la tapa (sistema Quick Lock System ®)

1) Coloque la tapa como se indica en el esquema de manera que el punto 1 se apoye en el asa.

2) Cierre la tapa.

3) Ahora la tapa está colocada correctamente y el aparato ha quedado listo para ser utilizado. Con una mano sobre la abertura de la alimentación, pulse y gire **al mismo tiempo** el botón en la posición de cierre (símbolo de cierre). Comience a trabajar llevando el botón a la posición de impulso o de velocidad 1.

Nota: Si no consigue llevar el botón a la posición deseada, la tapa puede estar mal colocada. Verifique que la tapa esté bien ajustada y que la uña que se encuentra cerca del tubo de alimentación esté bien introducida en el botón.



Desmontaje de la tapa.

Para desmontar la tapa, lleve el botón a la posición 0.

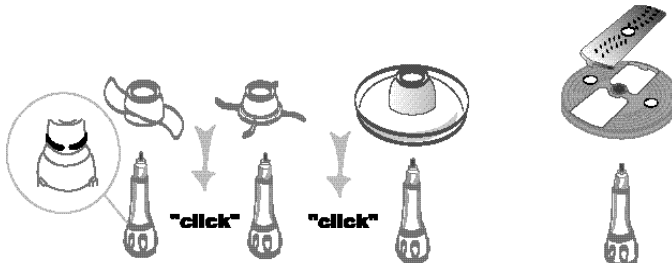
Utilización de los accesorios

A) Para las cuchillas de acero inoxidable, el rallador y el emulsionador.

Monte el accesorio deseado sobre el soporte y presione sobre él hasta escuchar un "clic"; seguidamente ponga el conjunto en el recipiente. Manipule con cuidado.

B) Para los accesorios para rallar y cortar en rebanadas

Seleccione la cuchilla deseada y ajústela en su soporte antes colocarla en la parte superior de la fijación (3).

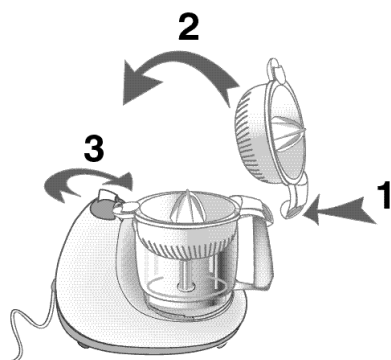


Utilización del exprimidor de cítricos :

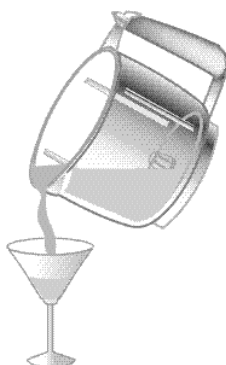
Ponga el recipiente sobre el bloque del motor. Ponga el soporte del exprimidor de cítricos sobre el eje del recipiente y después coloque el colador sobre el recipiente. Monte el cono sobre el eje en el centro del colador y cierre este último girando el botón sobre el símbolo de cierre. Coloque la fruta cortada por la mitad en la parte superior del cono y ponga en marcha el aparato (posición 1 o pulso). Presione con firmeza sobre la fruta para extraerle el jugo.

Después de la utilización:

- Desbloquee el colador girando el botón de mando.
- Desmonte el accesorio del exprimidor de cítricos con el recipiente.
- Quite la pulpa del cono y del colador.



El recipiente está provisto de un pico vertedor



Alojamiento por el cable:
bajo el bloque del motor



LIMPIEZA

Desconecte siempre el enchufe antes de limpiar. El bloque del motor puede limpiarse con una esponja ligeramente húmeda. Nunca sumerja al bloque del motor en agua; tampoco vierta agua sobre él.

Limpieza de los accesorios:

Manipule las cuchillas con cuidado porque son cortantes.

Lave los accesorios con agua caliente jabonosa inmediatamente después de haberlos utilizado.

Vuelva a colocar los accesorios en su caja después de su utilización.

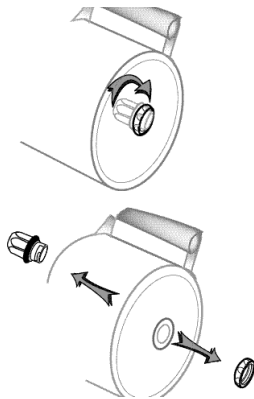
Limpieza en el lavavajillas:

El recipiente, la tapa y sus accesorios pueden lavarse en el lavavajillas. Póngalos en la cesta superior y utilice el ciclo normal. Puede quitar la junta para limpiarla.

Limpieza del recipiente:

Para facilitar la limpieza del recipiente, puede poner 2 tazas de agua caliente y unas gotas de detergente haciendo girar el aparato con la cuchilla durante unos segundos.

El eje del recipiente es desmontable para facilitar su limpieza. No desmonte la junta que se encuentra alrededor del eje. Cuando vuelva a montarlo, enrósquelo a fondo.



•Parte inferior de la caja

1

"click"

Tapa de la caja

2

"click"





3

"click"

4

34

ELECCIÓN DE UNA VELOCIDAD PARA LAS FUNCIONES

PICAR/MEZCLAR	CANT. MÁX.	VELOCIDAD RECOMENDADA
<ul style="list-style-type: none"> - Carne magra (aves) - Carne grasa (vaca) - Carne cocida o relleno - Ajo, cebolla y chalotas - Masa para tartas saladas - Frutos secos - Hierbas (perejil) - Sopa (verduras cocidas) - Frutas frescas cocidas - Masa liviana (crepas y waffles) - Huevos duros 	14 onzas 8 onzas 14 onzas 14 onzas 16 onzas 4 onzas 2 onzas 42 onzas 32 onzas 51 onzas 4 eggs	Pulse Velocidad continua* Velocidad continua* Velocidad continua o impulsos Velocidad continua* Impulsos Velocidad continua* Velocidad continua* Impulsos Velocidad continua* Velocidad continua*
AMASAR/MEZCLAR		
<ul style="list-style-type: none"> - Masa quebrada - Masa para pan o pizza - Masa para pasteles - Manzanas cocidas 	16 onzas 1 libra, 12 onzas 1 libra, 12 ounces 1 libra, 4 ounces	Velocidad continua* Velocidad continua* Velocidad continua* Velocidad continua*
EMULSIONADOR		
<ul style="list-style-type: none"> - Mayonesa y salsas - 4 a 6 claras de huevo a punto de nieve (merengue, soufflé) - Crema fresca - Salsas ligeras 	16 onzas 6 14 onzas 14 onzas	Velocidad continua* Velocidad continua* Velocidad continua* Velocidad continua*
RALLADOR/CORTADOR EN REBANADAS		
<ul style="list-style-type: none"> - Hortalizas y frutas - Queso 	1 libra, 12 onzas 16 onzas	Velocidad continua* Impulsos

*Velocidad continua = velocidad 1 o 2 en función del modelo.

Estas cantidades y estas velocidades sirven de guía y pueden modificarse en función de los alimentos con que se trabaje.

CONOZCA A SU KALEO

cuchilla de acero inoxidable

Este accesorio se utiliza para picar, batir, mezclar, rallar pan, y hacer puré y masas para pastelería y pasteles.

Accesorio para amasar

Utilizará este accesorio para hacer masas para pizza o pan y para reducir a puré las patatas hervidas. Si hace pasteles con frutos secos, incluidas las nueces, utilice este accesorio en lugar de la cuchilla a fin de evitar que queden pulverizados. El accesorio para amasar se usa también para hacer masa de hojaldre.

Accesorio para emulsionar

Accesorio ideal para batir las claras de huevo a punto de nieve y la crema y también para hacer la mayonesa.

Accesorios para rallar y cortar en rebanadas

Seleccione el accesorio adecuado, grueso o fino, en función de sus necesidades. El accesorio para rallar es ideal para el queso, las papas, las cebollas y el apio, y para las frutas y verduras en general. El accesorio para cortar en lonchas se utiliza para los pepinos, las zanahorias, las papas, las cebollas, las manzanas, los repollos, los puerros y muchas otras frutas y hortalizas.

Exprimidor de cítricos

Con este accesorio puede extraerse muy fácilmente el jugo de limones, naranjas y de otros cítricos.

Doble alimentación

El tubo posee una parte angosta y otra de mayor tamaño para alimentar con diferentes tipos de ingredientes; esta característica permite obtener rodajas perfectas, todas con la misma forma, pues el ingrediente se mantiene en posición vertical.

La parte angosta es ideal para las zanahorias y las manzanas.

La parte más ancha se utiliza para el queso, los pepinos, los repollos, las papas y los ingredientes de mayor tamaño.

Pulsador dosificador distribuidor

El pulsador dosificador distribuidor es práctico para medir líquidos; lleva las marcas de onzas, de tazas y ml. La parte angosta posee un sistema de gota a gota para distribuir los líquidos o el aceite en el recipiente. Ideal para hacer masa de hojaldre y mayonesa.

Recipiente y tapa de Kaleo

La junta de la tapa asegura la estanqueidad del recipiente. Puede trabajar con ingredientes calientes sin dañar al recipiente.

Botones de mando

Las posiciones del Kaleo son las siguientes:

0 = Desconectado

(Símbolo de cierre) = Tapa cerrada

1 y 2* (* en función del modelo) = Velocidad continua

P = Impulso – ideal para controlar perfectamente la textura de la mezcla o para trabajar con breves impulsos a fin de evitar que los alimentos queden excesivamente desmenuzados. El aparato funciona cuando presiona el botón durante unos segundos y se detiene en el momento en que lo lleva al símbolo de cierre.

Utilice la tabla de la página 34 para elegir la función adecuada.

Con Kaleo todo le saldrá bien

Su Kaleo es simple y fácil de usar y se sorprenderá al comprobar la cantidad de tareas que antes le llevaban mucho tiempo y que ahora, gracias a este aparato, podrá realizar en cuestión de segundos. Utilícelo de manera adecuada para obtener los mejores resultados; los siguientes consejos le ayudarán a lograrlo. Cuando desee realizar sus propias recetas, es mejor que trabaje primero con los ingredientes secos o con aquellos que se mezclan menos.

Respete siempre las capacidades indicadas en las instrucciones y en el libro de recetas. La sobrecarga del aparato puede dañar al motor.

Cantidades mínimas: Si no introduce en el aparato una cantidad mínima de ingredientes, éstos podrían tratarse de manera incorrecta y los resultados obtenidos no serían satisfactorios.

CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE

MEZCLAR

Masas : Para crepas, waffles, panecillos y buñuelos. Trabaje primero los ingredientes secos con la mitad del líquido necesario y después vierta poco a poco el líquido mediante la alimentación.

Pasteles: El método todo-en-uno brinda los mejores resultados; es el método más rápido y el que permite igualmente evitar que la masa quede excesivamente mezclada. Para facilitar la mezcla utilice una margarina blanda o deje ablandar la mantequilla.

Para los pasteles con frutos secos (incluidas las nueces), frutas confitadas o cáscaras de limón o naranja, utilice el accesorio para rallar en lugar de la cuchilla. De esta manera se evita reducirlos a trocitos con las cuchillas. Puede usar también la cuchilla para hacer la mezcla, quitarla y después incorporar los otros ingredientes con una cuchara.

Miga: Utilice preferentemente mantequilla o un producto graso sacado del refrigerador, que cortará en trocitos antes de introducirlo en el recipiente.

Helados y glaseados: Puede realizarlos rápidamente con la cuchilla. Para un glaseado a la mantequilla añada siempre mantequilla blanda.

Masas: Si desea que la masa no quede demasiado fina, no la trabaje durante mucho tiempo; por el contrario, para una mousse haga funcionar el aparato más tiempo.

Masa de hojaldre y para bizcochos y galletas: Para obtener mejores resultados, utilice mantequilla o un producto graso duro sacado del refrigerador y córtelo en trocitos. La masa que se hace con el aparato tiene una textura adecuada; no es necesario añadir tocino o una sustancia grasa vegetal. Puesto que los tiempos de trabajo son muy cortos, tenga cuidado de no dejar que el aparato funcione más de lo necesario porque entonces será difícil manipular la pasta que se obtenga. Para trabajar la masa con mayor facilidad, póngala primero a enfriar en el refrigerador. Cuando se trate de masa de hojaldre, puede dejarla en el refrigerador durante un plazo de hasta dos semanas antes de volver a utilizarla.

Salsas: Las salsas grumosas pueden mejorarse pasándolas por el aparato con la ayuda de la cuchilla o del mezclador.

PICAR

Migas para pasteles: Se reducen fácilmente en polvo fino. Trabaje brevemente en la velocidad 1 o mediante impulsos hasta obtener la textura deseada.

Pan rallado : Quítele la miga a rebanadas de pan seco, córtelas en trozos de 2,5 cm y trabájelas a la velocidad 1 o mediante impulsos.

Hierbas : Para obtener resultados satisfactorios, debe picar grandes cantidades de hierbas o mezclarlas con otros productos. El recipiente, la cuchilla y las hierbas deben estar secos. Para las hierbas picadas muy finas, deberá sacarlas del recipiente después de haberlas picado y terminar el trabajo con un cuchillo bien afilado.

Came: Para la carne cruda, quítele los nervios, los huesos o el exceso de grasa. Córtela en pequeños cubos de aproximadamente 2 cm y píquela en función de la consistencia deseada con la ayuda de la cuchilla. La carne tendrá la textura de una pasta en lugar de parecer troceada. La carne cocida debe cortarse igualmente en cubos de unos 2 cm y picarse con la ayuda de la cuchilla.

Cebollas : Pele y corte las cebollas en cuatro antes de picarlas con la ayuda de la velocidad 1 o mediante impulsos.

PURÉ

Puré de frutas: Las frutas de carne dura como las piñas, los chabacanos, las ciruelas y las peras deben hervirse hasta que queden blandas y después trabajarse con la ayuda de la cuchilla.

Sopas: Reducir a puré con la ayuda de la cuchilla.

Purés de verduras: Las verduras hervidas pueden reducirse a puré solas o con otros ingredientes como agua, caldo o sopa, leche, crema o mantequilla. En el caso de los tomates, puede procederse a pelarlos y quitarles las pepitas antes de reducirlos a puré.

ACCESORIO PARA AMASAR

Masa para pan y con levadura: Cuando trabaje una masa para pan o con levadura, la cantidad de líquido deseado puede variar en función de la calidad de la harina. Una cantidad de agua insuficiente puede dar como resultado una masa difícil de trabajar.

Pasteles: Para los pasteles con frutos secos (incluidas las nueces), frutas confitadas o cáscara de limón o naranja, utilice el accesorio para amasar en lugar de la cuchilla inoxidable. De lo contrario, las cuchillas metálicas los cortarán en trozos. Utilice el método todo-en-uno para no amasar excesivamente la mezcla.

DISCO EMULSIONADOR

Mayonesa: Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente.

Merengues: Siga la receta de los merengues. Para dar forma a esta mezcla puede usarse una cuchara.

Crema batida: Utilice siempre una crema espesa bien fría sacada del refrigerador. Puesto que los tiempos de trabajo son muy cortos, tenga cuidado de no emulsionar excesivamente el producto.

Claros de huevo a punto de nieve: El recipiente y el disco emulsionador deben estar bien limpios y sin restos de aceite, porque de lo contrario será difícil montar las claras. Para obtener el volumen adecuado, saque el pulsador dosificador distribuidor para dejar que penetre mayor cantidad de aire. Utilice claras de huevo a temperatura ambiente y una pizca de sal para facilitar la emulsión. Los tiempos de trabajo para montar las claras a punto de nieve y hacer merengues son un poco más prolongados que para los otros ingredientes que podrá tratar con su Kaleo.

DISCOS PARA RALLAR

Corte los ingredientes para que puedan entrar en el tubo de alimentación.
Seleccione rallado fino o grueso. Trabaje mediante impulsos y vacíe el recipiente cuando esté lleno.

Manzanas: corte la manzana en cuartos después de haberla pelado y de haberle quitado el corazón. Póngala dentro de la parte ancha del tubo.

Zanahorias: Para cortar la zanahoria en tiras largas colóquela horizontalmente en la parte ancha. Para cortarla en tiras más angostas, colóquela verticalmente en la parte angosta o ancha.

Apio: Pele el apio y córtelo en trozos que puedan entrar en la parte ancha.

Queso: Elija un queso Cheddar bastante seco u otro tipo de queso de pasta dura o semiseco sacado del refrigerador. Los quesos más secos, como los quesos suizos o el Gruyère, igualmente se trabajan muy bien. El queso rallado puede congelarse y después usarse directamente salido del congelador sobre quiches, salsas y tostadas.

Papas: Con la ayuda del accesorio para rallado grueso las papas crudas pueden rallarse para hacer crepas o prepararlas salteadas. Póngalas dentro de la parte ancha del tubo de alimentación.

DISCOS PARA CORTAR EN REBANADAS

Seleccione el accesorio para cortar en lonchas finas o gruesas y trabaje los ingredientes mediante impulsos. Utilice siempre el pulsador dosificador distribuidor y no los dedos.

Repollo: Córtelo en octavos o en trozos más pequeños y quítele el corazón. Póngalo verticalmente dentro de la parte ancha del tubo de alimentación.

Zanahorias y poros: Corte las hortalizas en trozos del mismo largo que el tubo de alimentación. Utilice su parte estrecha.

Calabazas italianas: Prepárelos como las zanahorias e introdúzcalos en la parte angosta o ancha del tubo en función de su tamaño.

Pepinos: Elija pepinos bastante finos que puedan entrar en la parte ancha del tubo de alimentación. Córtelos en trozos antes de introducirlos en el tubo.

Cebollas: Pele y corte las cebollas para que puedan entrar en el tubo. Por impulsos únicamente.

Papas: Pele y corte las papas para que entren en la parte ancha del tubo.

Salsas para aperitivos, aliños de ensalada y ensaladas

Humus

Se obtienen 2 tazas.

2 tazas de garbanzos, escurridos
1/3 de taza de tahini (pasta de ajonjolí) o 1/4 de taza de aceite de oliva
1/4 de taza de jugo de limón recién exprimido
1 cucharada de sal
2 dientes de ajo, pelados
1 cucharada sopera de aceite de oliva
1 pizca de paprika

Coloque la cuchilla. Ponga todos los ingredientes en el recipiente procesador de alimentos, excepto la cucharada sopera de aceite de oliva y la paprika. Tape el recipiente y procese hasta obtener una pasta homogénea, interrumpiendo el proceso para raspar los lados del recipiente con la espátula cuando sea necesario. Pase la mezcla al recipiente para servir. Esparza sobre el humus la cucharada de aceite de oliva reservada y espolvoree con la paprika.

Guacamole

Se obtienen 2 1/2 tazas.

3 aguacates Haas maduros, pelados, sin hueso y cortados en trozos
Jugo de un limón
1 cebolla chica, cortada en octavos
1 tomate maduro, sin el corazón y cortado en octavos
Sal

Coloque la cuchilla. Ponga los aguacates y el jugo de lima en el recipiente procesador de alimentos. Tape el recipiente y pulse hasta que queden bien picados, interrumpiendo el proceso para raspar los lados del recipiente con la espátula cuando sea necesario. Agregue los demás ingredientes, excepto la sal. Pulse hasta obtener la textura deseada. Condimente con la sal a su gusto.

Salsa de tomate

Se obtienen 6 tazas.

4 chiles Jalapeños, asados en la parrilla hasta que estén tostados
5 dientes de ajo, pelados y picados
1 cebolla chica, cortada en octavos
2 ramitas de cilantro fresco, sólo las hojas
1 cucharada sopera de azúcar
1 cucharada de sal
1/4 cucharada sopera de comino molido
1 (28 onzas) lata de tomates enteros pelados
500 gr de jitomates pelados y cortados por mitad

Coloque la cuchilla. Quíteles la piel y las semillas a los chiles jalapeños asados. Ponga todos los ingredientes en el recipiente procesador de alimentos. Tape el recipiente y procese hasta que los ingredientes queden triturados.

Salsa de frijoles para aperitivos

Se obtienen 6 tazas

8 onzas de queso provolone o Asiago
2 (16 onzas) latas de frijoles refritos
8 cucharadas soperas de mantequilla
1 cebolla chica, picada
1 diente de ajo, picado
1 (3 1/2 onzas) lata de chiles verdes o jalapeños asados, cortados en trozos chicos.

Coloque en el procesador de alimentos el accesorio para rallado grueso. Ralle el queso. Mezcle los frijoles refritos, la mantequilla, el queso rallado, la cebolla, el ajo y los chiles en una cacerola antiadherente de 2 cuartos de galón (aprox. 2 litros). Caliente a fuego medio hasta que se derritan el queso y la mantequilla. Coloque sobre un calentaplatos chico y sirva con trozos de tortilla.

Pasta de queso (queso cremoso para untar)

Se obtienen 2 tazas

4 onzas exactas de queso parmesano
2 onzas de queso azul desmenuzado
12 onzas de queso crema
1 cucharada de polvo de ajo
1/4 de taza de nueces picadas finas

Coloque el accesorio de rallado grueso. Ralle el queso Parmesano. Páselo a un recipiente. Coloque la cuchilla. Agregue los demás ingredientes, excepto las nueces. Procese hasta obtener una pasta homogénea, interrumpiendo para raspar con la espátula los lados del recipiente cuando sea necesario. Vierta la pasta en un recipiente de cerámica o en un bol de servir. Espolvoree con las nueces molidas.

Aliño para ensaladas Mil Islas

Se obtienen unas 2 tazas.

1 huevo cocido cortado en cuartos
2 cucharadas soperas de salsa inglesa
1 1/2 cucharadas de té de azúcar
2 cucharadas soperas de vinagre blanco o de sidra
1 pizca de clavo de olor molido
2 tazas de mayonesa
1/3 de taza de salsa de encurtido dulce
1/4 de taza de aceitunas negras picadas
1/4 de taza de pimienta roja cortado en dados

Coloque la cuchilla. Ponga todos los ingredientes en el recipiente del procesador de alimentos. Tape el recipiente y procese durante unos segundos. El aliño debería tener cierta textura.

Aliño francés para ensaladas

Se obtienen unas 2 1/2 tazas.

2/3 de taza de ketchup
2/3 de taza de azúcar
1/2 taza de vinagre blanco o de sidra
1/2 taza de aceite vegetal
1 cebolla chica cortada en cuartos
2 cucharadas de té de paprika
2 cucharadas de té de salsa inglesa

Coloque la cuchilla. Ponga todos los ingredientes en el recipiente del procesador de alimentos. Tape el recipiente y procese hasta obtener una mezcla homogénea.

Aliño para ensalada de queso azul cremoso

Se obtienen 2 1/2 tazas.

3/4 de taza de suero de leche
1 1/3 de taza de mayonesa
1 cucharada de salsa inglesa
1/2 cucharada de mostaza en polvo
1/2 cucharada de polvo de ajo
1/2 cucharada de sal
1/2 cucharada de pimienta negra molida
4 onzas de queso azul desmenuzado

Coloque la cuchilla. Ponga todos los ingredientes, excepto el queso azul, en el recipiente del procesador de alimentos. Tape el recipiente y procese hasta obtener una mezcla homogénea. Agregue el queso azul y pulse un par de veces, o hasta que quede mezclado, pero sin que dejen de verse los trozos.

Ensalada Cobb en capas

Se obtienen de 4 a 6 raciones

1 lechuga francesa cortada en trozos chicos
3 jitomates cocidos
3 huevos grandes duros enfriados a temperatura ambiente
2 pechugas de pollo deshuesadas, cocidas a fuego lento, enfriadas a temperatura ambiente y cortadas en dados
1 aguacate pelado, sin hueso y cortado en dados
8 rebanadas de tocino cocidas hasta que queden crujientes y después desmenuzadas
1 manojo de cebollas cambray, sin las hojas y cortadas en rodajas finas
1 1/2 a 2 tazas de aliño para ensalada de queso azul cremoso

Ponga la lechuga en un recipiente grande y poco profundo o en una bandeja. Coloque en el procesador de alimentos el accesorio para cortar en lonchas gruesas. Ponga los tomates verticalmente en el tubo de alimentación ancho y córtelos en rodajas. Dispóngalos encima de la lechuga. Introduzca los huevos horizontalmente en el tubo de alimentación y córtelos en rodajas. Colóquelos encima de los tomates. Continúe colocando en capas los restantes ingredientes en el siguiente orden: pollo, aguacate, tocino y cebolletas. Esparza por encima el aliño para ensalada de queso azul.

Mayonesa fácil y rápida

Se obtienen 1 1/4 tazas.

*1 huevo grande
2 cucharadas soperas de jugo de limón recién exprimido o de vinagre blanco
1/2 cucharada de sal
1/2 cucharada de mostaza en polvo
3/4 de taza de aceite vegetal*

Coloque la cuchilla. Ponga en el recipiente del procesador de alimentos todos los ingredientes y sólo 1 cucharada soperas del aceite vegetal. Tape el recipiente y procese durante 30 segundos. Vierta poco a poco el aceite restante a través de la parte redondeada del pulsador dosificador distribuidor y procese hasta que la mayonesa esté espesa.

Ensalada de repollo

Se obtienen de 6 a 8 raciones.

*1 pieza chica de repollo verde a la que se habrá quitado el centro y cortado en trozos lo bastante grandes como para que la parte ancha encaje en la parte ancha del tubo de alimentación
2 zanahorias grandes peladas
1 taza de mayonesa rápida y fácil
3 cucharadas soperas de jugo de limón
2 cucharadas soperas de azúcar
1 cucharada de té de sal*

Coloque el accesorio de rallado grueso. Ralle el repollo y las zanahorias en el recipiente del procesador de alimentos; páselos a un recipiente de mezcla grande. Coloque la cuchilla. Agregue los demás ingredientes. Procese hasta que se mezclen. Vierta sobre las verduras ralladas, mezclando todo.

Aderezo de atún

Se obtiene 1 taza.

*1 cebolla chica, pelada y cortada en octavos
2 tallos de apio cortados en trozos de 2 pulgadas
1 (6 1/2 onzas) lata de atún blanco en trozos, envasado en agua
1/4 de taza de Mayonesa rápida y fácil
Sal y pimienta negra para condimentar*

Coloque la cuchilla. Pulse picar y pique la cebolla y el apio en el recipiente del procesador de alimentos. Agregue la mayonesa de atún y condimento con la sal y la pimienta negra. Pulse mezclar hasta que se mezcle.

Aderezo de huevos

*1 cebolla chica, pelada y cortada en octavos
2 tallos de apio cortados en trozos de 2 pulgadas
4 huevos cocidos y cortados en cuartos
1/3 de taza de mayonesa rápida y fácil
1 cucharada de té de mostaza preparada
Sal y pimienta negra para condimentar*

Coloque la cuchilla. Pulse picar la cebolla y el apio en el recipiente del procesador de alimentos. Agregue los huevos, la mayonesa, la mostaza, y la sal y la pimienta para condimentar. Pulse mezclar hasta que se incorpore.

Sopas, salsas, entradas y guarniciones rápidas y fáciles

Sopa de papa y poro

Se obtienen 6 raciones.

2 cucharadas soperas de mantequilla

2 poros grandes, bien limpios, sólo las partes blancas y verde claro cortadas en rodajas finas

5 papas medianas, peladas y cortadas en rodajas finas

6 tazas de caldo de pollo

1 taza de leche

Sal y pimienta negra para condimentar

Caliente la mantequilla en una cacerola de 6 cuartos de galón (aprox. 5,5 litros) a fuego medio. Agregue los puerros y cueza hasta que estén blandos. Añada las papas y el caldo. Tape y lleve a ebullición a fuego alto. Baje la flama y deje hervir a fuego lento, de 15 a 20 minutos, hasta que las papas estén muy blandas. Procese la sopa por tandas en el procesador de alimentos hasta que quede homogénea. Vuelva a verter en la cacerola. Agregue la leche revolviendo y caliente a fuego bajo. Condimente con sal y pimienta negra.

Sopa cremosa de coliflor

Se obtienen 6 raciones.

2 cucharadas soperas de aceite vegetal

1 cebolla grande, cortada en trozos pequeños

1 cabeza de coliflor, sin las hojas y desmenuzada en floretes

6 tazas de caldo de pollo

Sal y pimienta negra para condimentar

1 cucharada de té de semillas de alcaravea finamente molidas en un molinillo de pimienta

En una cacerola de 6 cuartos de galón (aprox. 5,5 litros) caliente el aceite a fuego medio. Agregue la cebolla y sofría hasta que esté transparente. Añada la coliflor y el caldo. Tape y lleve a ebullición a fuego alto. Baje la flama y deje hervir a fuego lento, de 15 a 20 minutos, hasta que la coliflor esté muy blanda. Procese la sopa en tandas en el procesador de alimentos hasta que quede homogénea. Vuelva a verter en la cacerola. Condimente con sal y pimienta negra. Agregue las semillas de alcaravea y revuelva.

Pesto

Se obtienen 2 tazas o la cantidad suficiente para una libra de pasta cocida.

3 tazas de hojas de albahaca fresca envasada

4 dientes de ajo

3/4 de taza de queso parmesano rallado

1/2 taza de aceite de oliva

1/4 de taza de piñones o nueces

Coloque la cuchilla. Ponga todos los ingredientes en el recipiente del procesador de alimentos. Procese hasta que la mezcla quede homogénea, raspando con la espátula los lados del recipiente cuando sea necesario.

Arroz con pollo y champiñones al horno

Se obtienen 6 raciones.

1 taza de arroz, crudo
1 manojo de cebollas cambray, sin las hojas y cortadas en trozos medianos
1 cucharada sopera de aceite de oliva
1/2 libra de champiñones frescos
2 pechugas de pollo deshuesadas, cortadas en dados
1 1/2 taza de caldo de pollo
1/2 taza de jerez fresco o vino blanco
1 cucharada de sal
1/2 cucharada de pimienta negra

Precaliente el horno a 190 °C. Unte con mantequilla una bandeja para horno de 2 cuartos de galón (aprox. 2 litros) y vierta el arroz crudo.

Coloque la cuchilla. Ponga las cebolletas y los champiñones dentro del recipiente del procesador de alimentos. Pulse picar y píquelos en trozos grandes.

Caliente el aceite de oliva en una sartén profunda mediana a fuego medio-alto. Vierta la mezcla de champiñones en el aceite caliente. Agregue el pollo y saltee durante 3 minutos. Vierta el caldo de pollo, el jerez, la sal y la pimienta. Lleve a ebullición, saque del fuego y vierte encima del arroz en la bandeja para horno.

Cubra la bandeja para horno con papel de aluminio y hornee durante 25 a 30 minutos o hasta que el arroz esté hecho.

Hamburguesas de pollo

Se obtienen 8 raciones.

3 mitades de pechuga de pollo deshuesadas cortadas en cubos medianos
6 muslos de pollo deshuesados y cortados en cubos medianos
1 cucharada de sal
1/4 cucharada de pimienta negra
1 cucharada de condimento para aves
Aceite de oliva

Coloque la cuchilla. Ponga el pollo, la sal, la pimienta y el condimento para aves en el recipiente del procesador de alimentos. Pulse picar hasta que el pollo quede en trozos grandes.

Humedézcase las manos con agua y forme 8 hamburguesas. Con un pincel, unte las hamburguesas con aceite de oliva. Cocínelas en una parrilla caliente hasta que estén doradas y cocidas en el centro.

Pastel de carne Tex-Mex

Se obtienen 6 raciones.

6 onzas de queso Monterey Jack
1 cebolla chica
1 ramita de perejil, sólo las hojas
2 huevos grandes, ligeramente batidos
1 cucharada de sal
1 3/4 libra de carne de ternera picada
1 taza colmada de migas de pan seco
1 taza de salsa envasada de su preferencia

Precaliente el horno a 180°C. Unte ligeramente con aceite o mantequilla un molde para pastel de 9x5 pulgadas.

Coloque el accesorio de rallado grueso. Ralle el queso en el recipiente del procesador de alimentos; páselo a otro recipiente.

Coloque la cuchilla. Agregue la cebolla, el perejil, los huevos y la sal. Pulse picar hasta que la cebolla quede picada. Añada la carne de ternera picada, las migas de pan, 1 taza de queso rallado y 1/2 taza de salsa.

Pulse Mezclar hasta que quede todo incorporado; no supere el tiempo necesario. Coloque la mezcla de carne en el molde para pastel preparado. Hornee durante 55 a 60 minutos o hasta que el centro no se vea rosado.

Saque del horno y quite la grasa. Deje enfriar durante 10 minutos; saque del molde. Antes de servirlo cúbralo con el queso restante y la salsa.

Quiche

Se obtienen 6 raciones.

4 onzas de queso Cheddar
2 calabacitas italianas
1/2 taza de jamón cocido cortado en trozos
3 huevos grandes
1/2 taza de harina
1/2 cucharada de sal
1/4 cucharada de polvo de ajo
1 cebolla chica, cortada en cuartos
2 ramitas de perejil, sólo las hojas
1 1/2 tazas de leche
1/3 de taza aceite de oliva

Precaliente el horno a 180°C. Unte con mantequilla un molde para pasteles de vidrio o cerámica de 9 pulgadas.

Coloque el accesorio para rebanar. Ponga las calabacitas en el tubo de alimentación y rebanelas en el recipiente procesador de alimentos. Coloque la calabacita rebanada en el molde preparado formando una capa.

Coloque el accesorio para rallado grueso. Ralle el queso en el recipiente del procesador de alimentos. Sáquelo del recipiente y espolvoree con él la calabacita e incorpore el jamón cortado en dados.

Coloque la cuchilla. Ponga los demás ingredientes en el recipiente del procesador de alimentos. Procese hasta que la mezcla quede homogénea. Vierta sobre el jamón y el queso. Hornee durante 40 minutos. Enfríe durante 10 minutos antes de servirla.

Crepas de papa

Se obtienen 4 raciones.

5 papas medianas, peladas y cortadas para que entren en tubo de alimentación ancho
2 huevos grandes
1 cebolla mediana, cortada en cuartos
3 cucharadas soperas de harina multiuso
1/4 cucharada de polvo para hornear
Sal y pimienta negra para condimentar
Aceite vegetal para freír

Coloque el accesorio de rallado grueso. Ralle las papas en el recipiente del procesador de alimentos. Ponga las papas sobre un paño de cocina limpio; envuélvalas y escúrralas todo el líquido que sea posible. Reserve en un recipiente.

Coloque la cuchilla. Añada los huevos, la cebolla, la harina, el polvo de hornear, sal y pimienta para condimentar. Pulse picar hasta que la cebolla quede finamente picada. Vierta la mezcla de huevos sobre las papas y revuelva para que se mezcle todo.

En una sartén antiadherente grande, caliente una fina capa de aceite a fuego medio-alto. Vierta cucharadas con la masa de papas en el aceite caliente y aplánelas ligeramente con una espátula. Cocine durante unos 2 a 3 minutos de cada lado, hasta que queden doradas.

Salsa de manzanas de la cosecha de otoño

Se obtienen 8 raciones.

3 libras de manzanas, peladas y descorazonadas
1 lata de arándanos
1 rama de canela
1 taza de sidra de manzana o de jugo de manzana sin colar
1/2 taza de miel de abeja
1 pizca de sal

Ponga todos los ingredientes en una cacerola de 6 cuartos de galón (aprox. 5,5 litros). Cubra y lleve a ebullición a fuego medio-alto. Disminuya la intensidad del fuego y cocine a fuego lento hasta que las manzanas estén muy blandas, durante unos 20 minutos. Revuelva y saque la rama de canela.

Coloque la cuchilla en el procesador de alimentos. Reduzca a puré en partes hasta alcanzar la textura deseada.

Salsa de fresas

Se obtienen 2 1/2 tazas.

1 1/2 tazas de fresas lavadas y desinfectadas
El jugo de una naranja
3/4 a 1 taza de azúcar

Coloque la cuchilla. Ponga las fresas y el jugo de la naranja en el recipiente del procesador de alimentos. Procese hasta que los ingredientes queden uniformemente cortados en trozos chicos. Agregue la cantidad de azúcar que desee. Guarde en el refrigerador de 1 a 2 horas antes de servirla.

Pasta de cerveza para alimentos fritos

3/4 de taza de harina multiuso

1 1/2 cucharada de polvo de hornear

1/4 cucharada de sal

1 1/2 cucharada sopera de aceite vegetal

3/4 de taza de cerveza

Aceite vegetal para freír

Coloque la cuchilla. Ponga la harina, el polvo de hornear y la sal en el recipiente procesador de alimentos. Pulse dos veces. Añada el aceite y la cerveza y procese hasta que la pasta quede bien mezclada. Deje reposar durante 20 minutos.

Caliente el aceite vegetal en una sartén gruesa y profunda puesta sobre el fuego o utilice una freidora eléctrica honda, de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Sumerja el alimento que desea freír en la pasta de cerveza y después échelo con cuidado en el aceite caliente. Fría en partes; no fría demasiadas piezas de alimento a la vez para que no se peguen.

Fría el alimento hasta que quede dorado. Déle la vuelta y fría un minuto más. Use unas pinzas para sacar los alimentos fritos. Escorra sobre papel de cocina. Repita la operación con las piezas de alimento restantes. Los alimentos fritos pueden conservar su calor y mantenerse crujientes dentro del horno a 94° C hasta 30 minutos.

Alimentos perfectos para freír con la pasta de cerveza :

Camarones fritos

1 libra de camarones grandes limpios, pero con la cola

Sumerja los camarones en la pasta de cerveza. Fríalos durante 2 a 3 minutos o hasta que estén dorados.

Aros de cebolla

2 Cebollas

Corte la cebolla en aros de 1/2 pulgada de grosor; use sólo aros de 1 pulgada de diámetro o más grandes; reserve los pedazos más chicos para otra receta. Sumerja los aros en la pasta de cerveza. Fríalos durante 2 a 3 minutos o hasta que estén dorados.

Buñuelos de manzana

2 manzanas amarillas peladas, sin el corazón y cortadas en octavos

Azúcar para espolvorear

Sumerja los trozos de manzana en la pasta de cerveza. Fríalos durante 2 a 3 minutos o hasta que estén dorados.

Antes de servirlos, espolvoréelos con el azúcar.

Papas gratinadas

Se obtienen de 4 a 6 raciones.

*6 papas medianas cocidas y peladas
2 onzas de queso Cheddar
1 (11 onzas) lata de crema de queso
1 cebolla mediana, pelada y cortada en cuartos*

Precalente el horno a 190 °C. Unte con aceite una fuente para horno grande.

Coloque el accesorio para cortar en rodajas gruesas. Ponga las papas, una a la vez, en el tubo de alimentación ancho; córtelas por la mitad si es necesario. Córtelas en rodajas en el recipiente del procesador de alimentos. Sáquelas del recipiente y resérvelas.

Coloque el accesorio para rallado grueso. Ralle el queso en el recipiente del procesador de alimentos. Sáquelo del recipiente y resérvelo.

Coloque la cuchilla. Añada la sopa condensada y la cebolla al recipiente procesador de alimentos. Pulse picar hasta que la cebolla quede picada.

Disponga una capa de papas cortadas en rodajas en el fondo de la fuente para horno. Con una cuchara, vierta una capa de sopa sobre las papas. Disponga otra capa de papas y después otra de sopa. Continúe disponiendo capas hasta acabar todos los ingredientes. Espolvoree la última capa con el queso Cheddar rallado.

Hornee hasta que el queso se funda y las papas estén totalmente cocinadas, aproximadamente 45 minutos.

Zanahorias y coles de Bruselas glaseadas

Se obtienen 8 raciones.

*8 zanahorias medianas, peladas y cortadas a lo largo para que entren verticalmente en el tubo de alimentación
500 gr de coles de Bruselas, sin las hojas y cortadas por la mitad
1 1/2 taza de caldo de pollo
6 cucharadas soperas de mantequilla
1/3 de taza de azúcar moreno
1 cucharada soperas de pimienta negra molida*

Coloque el accesorio para cortar en rebanadas gruesas. Ponga las zanahorias verticalmente en el tubo de alimentación y rebánelas en lonchas en el recipiente procesador de alimentos.

En una cacerola grande y gruesa, lleve a ebullición el caldo, la mantequilla y el azúcar moreno. Revuelva hasta que se disuelva el azúcar. Añada las hortalizas y cocine hasta que el líquido de cocción se reduzca a la mitad y las hortalizas estén casi tiernas.

Panes y postres

Pan blanco casero

Se obtienen 12 rebanadas.

2 1/4 cucharadas de levadura en polvo
4 cucharadas de azúcar
1 1/4 cucharada de sal
3 tazas de harina para pan
4 cucharadas de mantequilla o aceite vegetal
1/2 taza de agua
2/3 de taza de leche

Coloque el accesorio para amasar. Ponga la levadura, el azúcar, la sal, la harina y la mantequilla o el aceite vegetal en el recipiente procesador de alimentos. Procese durante 1 minuto. Vierta poco a poco los ingredientes líquidos a través de la parte redondeada del pulsador dosificador distribuidor.

Continúe procesando hasta que la pasta se convierta en una bola. Procese 60 segundos más. Unte con mantequilla un recipiente para mezclar grande. Coloque la masa en el recipiente. Tape con plástico adherente y deje reposar en un lugar caliente hasta que la masa duplique su tamaño, aproximadamente 1 1/2 hora. Trabaje brevemente la masa, déle forma de pan y colóquela en un molde para pan de 9x5 pulgadas. Cubra con film plástico y deje levar hasta que alcance el doble de su tamaño, aproximadamente 45 minutos.

Precalente el horno a 190° C. Hornee el pan en la rejilla central de 35 a 40 minutos, o hasta que compruebe que está cocido. Sáquelo del molde y enfríelo sobre una rejilla de alambre antes de cortarlo en rebanadas.

Masa para base de pizza

Se obtiene masa suficiente para una pizza o 6 calzone

1 1/2 cucharada de levadura en polvo
1 cucharada de sal
3 tazas de harina
2 cucharadas soperas de aceite de oliva
1 taza de agua

Coloque el accesorio para amasar. Ponga la levadura, la sal, la harina y el aceite en el recipiente procesador de alimentos. Procese durante 1 minuto. Vierta poco a poco el agua a través de la parte redondeada del pulsador dosificador distribuidor. Continúe procesando hasta que la masa se convierta en una bola. Procese durante 60 segundos más.

Unte con mantequilla un recipiente para mezclar grande. Ponga la masa en el recipiente. Cubra con plástico adherible y deje reposar en un lugar caliente hasta que duplique su tamaño, aproximadamente 1 1/2 hora. Trabaje brevemente la masa. Úsela para pizza o calzone.

Pizza de tomate y queso

Se obtienen 8 porciones.

1 base para pizza según la receta
1 lata de puré de jitomate
1 cucharada sopera de aceite de oliva
1 cucharada de especias italianas (albahaca, romero, orégano, etc.)
1 cucharada de polvo de ajo
1/8 cucharada de pimienta negra
8 onzas de queso mozzarella
4 cucharadas de queso rallado

En una cacerola chica Ponga el puré, el aceite de oliva, el condimento italiano, el polvo de ajo y la pimienta negra. Tape y cocine a fuego lento durante 10 minutos.

Coloque en el procesador de alimentos el accesorio para rallado grueso. Ralle el queso mozzarella en el recipiente del procesador de alimentos.

Precaliente el horno a 250° C. Unte ligeramente con aceite un molde para pizza de 16 pulgadas. Trabaje brevemente la masa, espolvoréela con harina y extiéndala uniformemente en el molde.

Distribuya la salsa de manera uniforme sobre la parte superior y espolvoree con los quesos.

Hornee de 20 a 30 minutos o hasta que la capa superior se haya fundido y la base esté dorada.

Calzone

Se obtienen 6 calzone.

1 base para pizza según la receta
4 onzas de queso mozzarella
1 (15 onzas) queso ricotta
1/4 taza de queso parmesano o romano rallado
1 ramita de perejil italiano, sólo las hojas
12 pimientos morrones cortados en rebanadas

Precaliente el horno a 220 °C. Unte con aceite dos bandejas para horno grandes.

Coloque en el procesador de alimentos la cuchilla para rallado grueso. Ralle el queso mozzarella en el recipiente del procesador de alimentos. Saque el queso del recipiente y resérvelo. Coloque la cuchilla. Añada el queso ricotta, el queso parmesano rallado y las hojas de perejil. Procese hasta que la mezcla quede homogénea. Agregue el queso mozzarella y pulse hasta que se mezcle.

Trabaje brevemente la masa de pizza. Espolvóreela con harina y divídala en seis partes iguales. Aplane cada trozo de masa hasta formar círculos de 1/4 de pulgada de espesor. Coloque 1/6 de la mezcla de ricotta en el centro de cada círculo y póngale encima dos rebanadas de pimiento morrón.

Con los dedos, humedezca el borde interior de la masa. Dóblela para formar una media luna y selle con un tenedor el borde. Coloque sobre las bandejas para horno preparadas. Hornee durante 25 a 30 minutos o hasta que estén doradas.

Pan de frutos secos y zapallitos italianos

Se obtienen 2 panes.

2 calabacitas italianas medianas
3 huevos
1 taza de aceite vegetal
2 1/2 tazas de azúcar
3 cucharadas de extracto de vainilla
3 tazas de harina multiuso
1 cucharada de sal
1 cucharada de bicarbonato
1 cucharada de polvo de hornear
3 cucharada té de canela molida
1 taza de mitades de nueces

Unte con aceite y espolvoree con harina dos moldes para pan de 8x4 pulgadas. Precaliente el horno a 160°C.

Coloque el accesorio de rallado grueso. Ponga los calabacitas italianas en el tubo de alimentación y rállelos en el recipiente del procesador de alimentos. Sáquelos del recipiente y resérvelos.

Coloque la cuchilla. Añada los huevos, el aceite, la vainilla y el azúcar al recipiente del procesador de alimentos y procese durante 1 minuto. Agregue la harina, la sal, el polvo de hornear, el bicarbonato, la canela las calabacitas y las nueces. Procese hasta que esté todo mezclado. Vierta la masa en los moldes preparados.

Hornee durante 40 a 60 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio. Enfríe en el molde durante 20 minutos. Saque el pan del molde y deje que termine de enfriarse.

Pan de frutos secos y plátano

Se obtienen 2 panes.

2 1/2 tazas de azúcar
1 taza de margarina
3 huevos
1 1/2 taza de puré de plátanos
3 tazas de harina
1 1/4 taza de leche
1 1/2 cucharada de bicarbonato
1 1/2 cucharada de polvo de hornear
1 cucharada de extracto de vainilla
1/2 taza de nueces picadas

Unte con aceite y espolvoree con harina dos moldes para pan de 8x4 pulgadas. Precaliente el horno a 180°C.

Coloque la cuchilla. Procese la margarina y el azúcar en el recipiente del procesador de alimentos hasta que la mezcla quede cremosa. Añada los huevos uno a uno a través del tubo de alimentación.

Interrumpa el proceso y agregue los plátanos, la leche y la vainilla. Procese hasta obtener una mezcla homogénea. Agregue la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y las nueces. Procese hasta que quede bien mezclado. Vierta la masa en los moldes preparados.

Hornee durante 40 a 60 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Enfríe dentro del molde durante 20 minutos. Saque el pan del molde y deje que termine de enfriarse.

Pastelitos de queso y arándanos

Se obtienen aproximadamente 18 pastelitos de queso.

2 (8 onzas) paquetes de queso crema cortado en cubitos
3/4 de taza de azúcar
2 huevos grandes
1 cucharada sopera de jugo de limón
1 cucharada de extracto de vainilla
18 galletas de barquillo de vainilla
1 taza de mermelada fresa o frambuesas

Coloque capachillos de papel en moldes para muffins. Precaliente el horno a 190°C.

Coloque la cuchilla. Ponga el queso crema, el azúcar, los huevos, el jugo de limón y la vainilla en el recipiente del procesador de alimentos. Procese hasta que la mezcla quede homogénea, raspando los lados del recipiente con la espátula cuando sea necesario.

Ponga un barquillo de vainilla en cada una de las divisiones del molde preparado y llénelas con la masa hasta las 3/4 partes. Hornee durante 15 a 20 minutos o hasta que la masa esté firme. Saque del horno. Cuando se hayan enfriado completamente, ponga sobre cada uno una cucharada de mermelada.

Bocaditos de calabaza

Se obtienen 24 bocaditos.

12 galletas saladas integrales partidas en trozos
1/2 taza de mitades de nueces
2 cucharadas soperas de azúcar
3 cucharadas soperas de mantequilla ablandada
1 lata de calabazas envasadas enteras
1 (lata de leche condensada
2 huevos grandes
3/4 de taza de azúcar
1/4 cucharada de té de sal

Forre con capcillos de papel los orificios de un molde para muffins. Precaliente el horno a 180°C

Coloque la cuchilla. Ponga las galletas saladas integrales en el recipiente del procesador de alimentos y reduzcalas a migas. Añada las nueces, el azúcar y la mantequilla; procese hasta que las nueces estén finamente picadas. Saque la pasta del recipiente y resérvela. Ponga los demás ingredientes en el recipiente procesador de alimentos y procese hasta que queden bien mezclados.

Vierta una cucharada de la mezcla de calabaza en cada división del molde para bollos.

Espolvoree cada uno con una mezcla de miga/nueces. Hornee durante 12-15 minutos o hasta que el centro esté cocido.

Base para pastel "fácil"

Se obtiene masa suficiente para dos pasteles o para un pastel doble

2 1/2 tazas de harina multiuso
2 cucharadas soperas de azúcar
1/2 cucharada de sal
8 cucharadas soperas de mantequilla sin sal
4 cucharadas soperas (1/4 de taza) de margarina o tocino
1/4 de taza, más 2 cucharadas soperas de agua helada
2 cucharadas soperas vinagre blanco o de sidra de manzana

Coloque la cuchilla. Ponga la harina, el azúcar y la sal en un recipiente procesador de alimentos y pulse para mezclar. Añada el azúcar y la margarina y pulse hasta que se formen migas, aproximadamente 30 segundos.

Vierta poco a poco el vinagre y el agua a través de la parte redondeada del pulsador dosificador distribuidor. Procese hasta que la masa forme una bola. Desconecte inmediatamente el procesador de alimentos. Saque la masa y divídala por la mitad. Forme dos discos aplanados iguales, de 3/4 de pulgada de espesor, envuélvalos separadamente en film plástico y refrigere durante al menos 2 horas y hasta un máximo de 1 día.

Pastel de manzana

Una base para pastel según la receta del pastel "fácil", enfriada
1500 gr de manzanas Granny Smith
2 cucharadas soperas de jugo de limón recién exprimido
3/4 a 1 taza de azúcar y un poco más para espolvorear encima
1/2 taza de harina multiuso
1 cucharada de canela molida
1/2 cucharada de sal
2 cucharadas soperas de mantequilla sin sal
2 cucharadas soperas de crema o leche espesa

Precaliente el horno a 220°C.

Pele las manzanas y sáqueles el corazón. Córtelas en rodajas de 1/2 pulgada de espesor. Póngalas en un recipiente para mezclar grande y rocíelas con el jugo de limón. Ponga el azúcar, la harina, la canela y la sal en un recipiente para mezclar pequeño. Espolvoree sobre las manzanas esos ingredientes y revuelva para mezclar.

Espolvoree con harina ambos lados de la masa enfriada y estírela en discos de 35 cm; espolvoree con la harina adicional sobre ambos lados cuando sea necesario. Doble por la mitad un trozo de masa y colóquelo en un molde de pastel. Desdoble la masa y extiéndala delicadamente por el molde dejando que el excedente sobresalga por los bordes. Cuide de no estirar la masa.

Ponga el relleno preparado en el molde forrado con la masa formando un montoncito en el centro. Rocíe con las dos cucharadas de mantequilla. Coloque el resto de la masa estirada sobre la parte superior del pastel. Haga un repulgo en el borde del pastel dejando que sobresalga 1/2 del molde.

Corte un círculo de 1 pulgada en el centro de la capa superior de masa y quítelo. Con un pincel, unte la parte superior, pero no los bordes, con la crema o la leche espesa. Espolvoree una cucharada de azúcar granulado. Hornee durante 20 minutos; baje el horno a 190°C y hornee 30 a 40 minutos más, o hasta que la masa esté dorada y el relleno esté cocido.

Palitos de frutas y nueces

Se obtienen 20 galletitas

2 tazas de harina
1 taza de azúcar
1/2 cucharada de sal
1 taza de mantequilla sin sal, cortada en trocitos, a temperatura ambiente
1 yema de huevo
2 cucharadas de extracto de vainilla
1 taza de mitades de nueces
1 taza de su mermelada de frutas preferida

Precaliente el horno a 180°C.

Coloque la cuchilla. Ponga la harina, el azúcar, la sal, la mantequilla, la yema de huevo, el extracto de vainilla y las nueces en el recipiente del procesador de alimentos. Procese hasta que los ingredientes se reduzcan a migas.

Ponga la 1/2 la mitad de la masa en el fondo de una bandeja para horno de 13x9 pulgadas. Distribuya y aplane de manera uniforme. Extienda la mermelada encima de la masa. Desmenuce la masa sobrante encima de la mermelada.

Ponga en el horno y hornee durante 40 a 50 minutos, o hasta que esté dorada. Saque la bandeja del

horno y enfríe a temperatura ambiente sobre una rejilla de alambre. Pase un cuchillo por el borde de la bandeja para despegar la mermelada que pueda haber quedado pegada. Corte cuatro filas iguales en sentido longitudinal y cinco en sentido vertical. Con una espátula, quite con cuidado las galletitas cocidas.

Brownies (morenitas)

Se obtienen 12 brownies

1/2 taza de mantequilla derretida
1 taza de azúcar
2 huevos
1 cucharada de té de extracto de vainilla
1/3 de taza de cacao amargo en polvo
1/2 taza de harina multiuso
1/4 cucharada de sal
1/4 cucharada de polvo de hornear

Glaseado:

3 cucharadas soperas de mantequilla, ablandada
3 cucharadas soperas de cacao amargo en polvo
1 cucharada soperas de miel
1 cucharada de extracto de vainilla
1 taza de azúcar impalpable

Precalente el horno a 180°C. Unte con mantequilla y espolvoree con harina un molde cuadrado de 8 pulgadas.

Coloque la cuchilla. Ponga la mantequilla derretida, el azúcar, los huevos, la vainilla, el cacao en polvo, la harina, la sal y el polvo de hornear en el recipiente del procesador de alimentos. Pulse Mezclar hasta que los ingredientes estén mezclados. Extienda la masa en el molde preparado.

Hornee durante 20 a 30 minutos, sin superar este tiempo.

Mientras las morenitas se cuecen en el horno, prepare el glaseado mezclando la mantequilla, el cacao, la miel, la vainilla y el azúcar en un recipiente pequeño. Unte la parte superior de las morenitas con el glaseado mientras están calientes.

Pastelitos de fresas

Se obtienen 6 a 8 raciones

3 tazas de fresas maduras, lavadas, sin el cabito y cortadas en rodajas
2 1/4 tazas de harina
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de polvo de hornear
1 cucharada de bicarbonato
Una pizca de sal
8 cucharadas soperas de manteca fría, cortada en trocitos
3/4 de taza + 2 cucharadas soperas de leche
Crema batida, según la receta

Mezcle las fresas con el azúcar para darles sabor. Déjelas a temperatura ambiente durante una hora o hasta que se forme un almíbar.

Precalente el horno a 400 grados F.

Coloque la cuchilla. Ponga la harina, el azúcar, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en el recipiente procesador de alimentos. Añada la mantequilla y procese hasta que los ingredientes se reduzcan a migas. Agregue poco a poca leche a través de la parte redondeada del pulsador dosificador distribuidor y procese hasta que la masa comience a formar una bola. No trabaje excesivamente la masa.

Saque la masa del procesador de alimentos y extiéndala en un rectángulo de 3/4 de pulgada de espesor. Corte 6 a 8 redondeles con un vaso o con un molde para cortar bollos.

Corte los bollos por la mitad. Ponga las mitades inferiores sobre una bandeja y cúbralas con un poco de fresas y almíbar. Añada una cucharada colmada de crema batida y cubra con la otra mitad.

Crema batida

2 tazas de crema espesa fría

Coloque el accesorio para batir. Vierta la crema en el recipiente procesador de alimentos. Procese hasta que la crema tenga consistencia, aproximadamente 10 a 30 segundos. No se exceda en el tiempo, pues la crema se convertirá en mantequilla. Antes de servirla endúlcela con azúcar y extracto de vainilla, si lo desea.

CONSIGNES DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, respectez toujours les précautions de base ainsi que les exigences suivantes :

- a)** Lisez toutes les instructions.
- b)** Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
- c)** Faites attention lorsque vous utilisez un appareil quelconque à proximité d'un enfant.
- d)** Débranchez la prise de l'appareil après chaque utilisation, avant de monter ou démonter les pièces et avant tout nettoyage.
- e)** Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- f)** Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé ou lorsque l'appareil est défectueux ou après une chute ou après un dommage éventuel. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour examen, réparation, réglage électrique ou mécanique.
- g)** L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non proposés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, d'un choc électrique ou de blessures corporelles.
- h)** Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- i)** Ne laissez pas le cordon pendre par dessus un comptoir, une table ou toute surface de travail.
- j)** N'approchez pas vos mains ou des ustensiles près des lames ou des disques en mouvement afin de réduire les risques de blessures corporelles et de ne pas endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- k)** Les lames sont tranchantes. Manipulez les avec soin.
- l)** Pour réduire le risque de blessure, ne mettez jamais les lames ou les disques sur leur support sans d'abord mettre le bol en place.
- m)** Assurez vous que le couvercle soit bien en place avant de mettre l'appareil en marche.
- n)** Ne jamais pousser les ingrédients à la main dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir.
- o)** N'essayez pas de manipuler ou de modifier le système de fermeture du couvercle.
- p)** Cet appareil à une prise asymétrique (une fiche est plus grosse que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut s'insérer que dans un seul sens. Si la prise ne s'insère pas correctement, renversez la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien. Ne jamais modifier la prise.
- q)** Ne dépassez pas les quantités maximum ni les durées de fonctionnement indiquées dans le tableau des recettes.
- r)** Ne pas poser ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme.
- s)** Le produit a été conçu pour un usage domestique seulement. Il ne doit en aucun cas être l'objet d'une utilisation professionnelle. Utiliser le robot culinaire de manière inadéquate sans respecter les instructions n'engage en rien la garantie du fabricant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 1 Poussoir
- 2 Couvercle Quick Lock System® avec joint d'étanchéité.
- 3 Support d'accessoires.
- 4 Bol avec bec verseur exclusif
- 5 Axe du bol
- 6 Bloc moteur
- 7 Bouton de commande : - symbole verrouillage = couvercle verrouillé,
P = impulsion, 1 et 2* (* selon modèle) = fonctionnement en continu
- 8 Support pour râpe et éminceur
- 9 Accessoire émincer fin
- 10 Accessoire émincer gros
- 11 Accessoire râper gros
- 12 Accessoire râper fin
- 13 Accessoire pétrin
- 14 Accessoire émulsionneur
- 15 Couteau en acier inoxydable
- 16 Range cordon
- 17 Boîte de rangement des accessoires StoreAway
- 18 Spatule
- 19 Axe presse-agrumes (selon modèle)
- 20 Passoire presse-agrumes (selon modèle)
- 21 Dôme presse-agrumes (selon modèle)

Poussoir doseur distributeur :

- Correspondance des mesures pour les liquides exprimés en onces, en tasses (1 tasse = 250 ml) et en ml.

6 OZ = 3/4 tasse = 175 ml

4 OZ = 1/2 tasse = 125 ml

2 OZ = 1/4 tasse = 62,5 ml

Pour mesurer les ingrédients liquides

- Avec doseur pour distribuer les liquides ou l'huile de manière égale. L'idéal pour faire des pâtes à pâtisserie et de la mayonnaise.

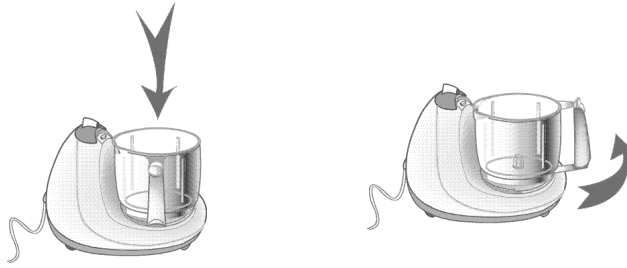
AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lavez le bol, les outils avec de l'eau savonneuse, rincez puis séchez.

Attention : les lames sont coupantes et peuvent vous blesser. Manipulez avec soin et laissez hors de la portée des enfants.

COMMENT UTILISER VOTRE KALEO

Placer le bol sur le bloc moteur



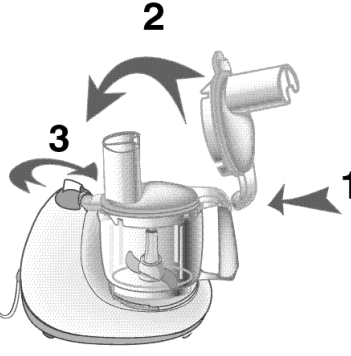
Il suffit de poser le bol sur le bloc moteur avec la poignée face à vous, puis tournez le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.

Fermeture du couvercle (Quick Lock System®)

1) Mettez le couvercle comme indiqué sur le schéma de manière à ce que le point 1 repose sur la poignée.

2) Refermez le couvercle.

3) Le couvercle est maintenant positionné correctement et prêt à être utilisé. Avec une main sur le tube d'alimentation, appuyez et tournez en même temps le bouton en position verrouillage (symbole de verrouillage). Commencez à travailler en mettant le bouton sur impulsion ou sur la vitesse 1 ou 2 (selon modèle).
Note : Si vous n'arrivez pas à mettre le bouton sur la position désirée, le couvercle est peut-être mal positionné. Vérifiez que le couvercle est bien en bas et que l'ergot près du tube d'alimentation soit bien inséré dans le bouton.



Démontage du couvercle

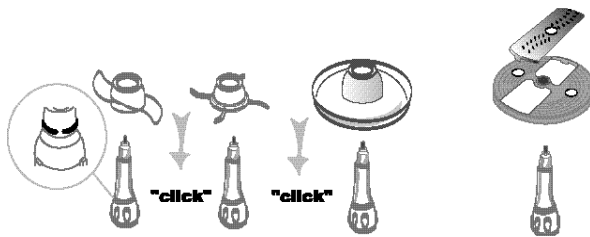
Pour enlever le couvercle, mettez le bouton sur la position 0.

Utilisation des accessoires

A) Pour les couteaux inox, le pétrin et le disque émulsionneur.

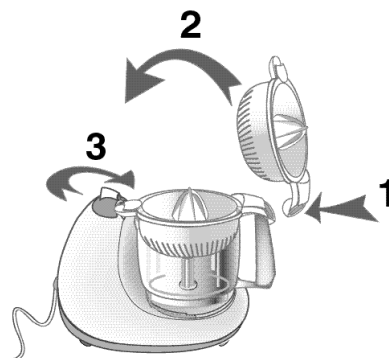
Montez l'accessoire désiré sur le support et appuyez sur celui-ci jusqu'à ce que vous entendiez un "clic" puis mettez l'ensemble dans le bol. Manipulez avec soin.

B) pour les accessoires rapés et émincés, choisir la râpe souhaitée et la clipser sur le support.



Utilisation du presse-agrumes

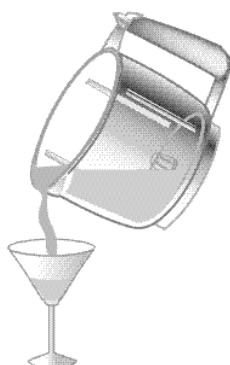
Mettez le bol sur le bloc moteur. Mettez le support du presse-agrumes sur l'axe du bol, puis positionnez la passoire sur le bol. Montez le cône sur l'axe au centre de la passoire et verrouillez cette dernière en tournant le bouton sur le symbole verrouillage. Mettez la moitié du fruit en haut du cône et démarrez l'appareil (position 1 ou impulsion). Appuyez fermement sur le fruit pour en extraire le jus.



Après utilisation :

- Déverrouillez la passoire en tournant le bouton de commande.
- Démontez l'accessoire du presse-agrumes avec le bol.
- Enlevez la pulpe du cône et de la grille.

Le bol est muni d'un bec verseur.



Range cordon : le cordon se range sous la base du robot.



NETTOYAGE

Débranchez toujours la prise de courant avant de nettoyer. Le bloc moteur peut être essuyé avec une éponge légèrement humide. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne versez jamais d'eau dessus.

Nettoyage des accessoires :

Manipulez les lames avec précaution car elles sont tranchantes.

Lavez les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse immédiatement après vous en être servi. Replacez les accessoires dans leur tiroir de rangement après utilisation.

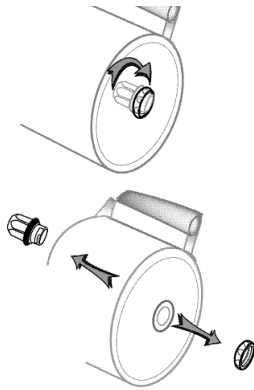
Nettoyage au lave-vaisselle :

Le bol, le couvercle et leurs accessoires peuvent tous passer au lave-vaisselle. Mettez les dans le panier supérieur et utilisez le cycle normal. Vous pouvez enlever le joint pour le nettoyage.

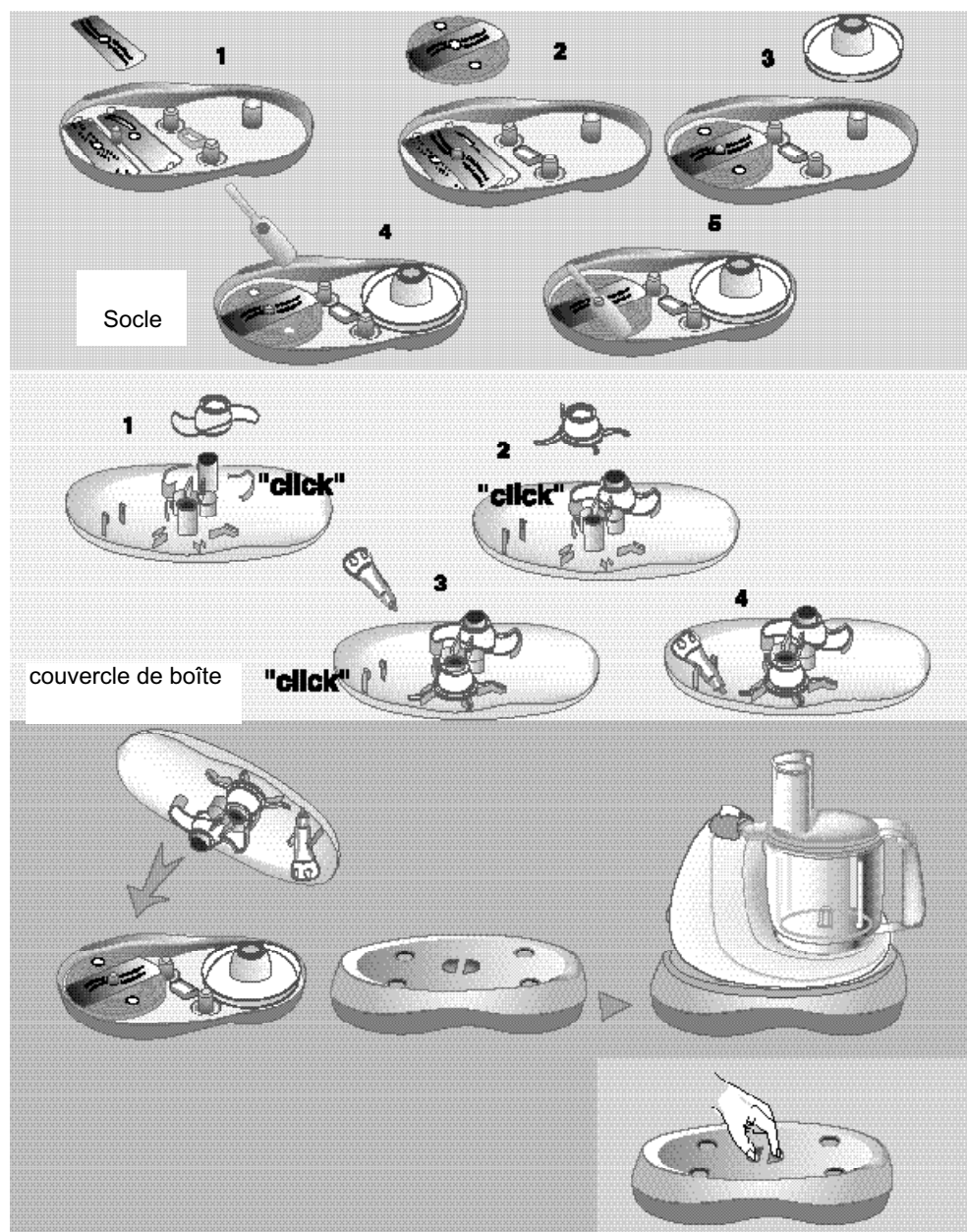
Nettoyage du bol :

Pour faciliter le nettoyage du bol, vous pouvez mettre 2 tasses d'eau chaude et quelques gouttes de liquide à vaisselle en faisant tourner l'appareil avec le couteau pendant quelques secondes.

L'axe du bol est démontable pour faciliter son nettoyage. Ne pas démonter le joint qui se trouve autour de l'axe. Lors du remontage bien visser à fond.



RANGEMENT DES ACCESSOIRES (sauf l'accessoire presse-agrumes)



On peut se servir de la boîte StoreAway comme socle tout en faisant fonctionner l'appareil ou elle peut être entreposée séparément. Le robot culinaire s'utilise avec ou sans la base StoreAway.

CHOIX D'UNE VITESSE POUR LES FONCTIONS

HACHER / MELANGER	QTE MAX.	VITESSE RECOMMANDEE
- Viande maigre (volaille)	400 g	Pulse
- Viande grasse (boeuf)	250 g	Vitesse continue*
- Viande cuite ou farce	400 g	Vitesse continue*
- Ail, oignon et échalotes	400 g	Vitesse continue* ou impulsions
- Pâte à tarte	500 g	Vitesse continue*
- Fruits secs	100 g	Impulsions
- Herbes (persil)	50 g	Vitesse continue*
- Soupe (légumes cuits)	1,25 l	Vitesse continue*
- Fruits frais cuits	1 kg	Impulsions
- Pâte légère (crêpes et gaufres)	1,5 l	Vitesse continue*
- Pâte sablée	450 g	Vitesse continue*
- Œufs durs	4 oeufs	Vitesse continue*
PETRIR / MALAXER / MELANGER		
- Pâte brisée	500 g	Vitesse continue*
- Pâte à pain ou à pizza	800 g	Vitesse continue*
- Pâte à gâteaux	800 g	Vitesse continue*
- Pommes cuites	600 g	Vitesse continue*
EMULSIONNER		
- Mayonnaise et sauces	500 g	Vitesse continue*
- 4 à 6 blancs d'oeufs en neige (meringue, soufflé)	6 oeufs	Vitesse continue*
- Crème fouettée	0,4 l	Vitesse continue*
- Sauces légères	0,4 l	Vitesse continue*
RAPER / EMINCER		
- Légumes et fruits	800 g	Impulsions
- Fromage	500 g	Impulsions

*Vitesse continue = vitesse 1 ou 2 en fonction du modèle.

Ces quantités et ces vitesses servent de guide et peuvent être modifiées en fonction des aliments qui sont traités.

FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE KALEO

Couteau en acier inoxydable

Cet accessoire est utilisé pour hacher, mélanger, mettre en purée, faire de la pâte, de la chapelure, des pâtes à pâtisserie et à gâteaux.

Accessoire pétrin

Vous utiliserez cet accessoire pour faire des pâtes à pizza ou à pain et pour réduire en purée des pommes cuites. Si vous faites des gâteaux avec des fruits secs ou avec des noix, utilisez cet accessoire plutôt que le couteau en acier inoxydable afin d'éviter de pulvériser ces fruits avec la lame. L'accessoire à pétrir est également utilisé pour faire des pâtes à tartes.

Accessoire émulsionneur

Accessoire idéal pour battre les œufs, fouetter la crème et faire de la mayonnaise ou de la meringue.

Accessoires à râper et à émincer

Sélectionnez l'accessoire adéquat gros ou fin en fonction de vos besoins. La râpe est idéale pour le fromage, les pommes de terre, les oignons, le céleri et pour les fruits et les légumes en général. L'accessoire à émincer est utilisé pour les concombres, les carottes, les pommes de terre, les oignons, les pommes, les choux, les poireaux et bon nombre d'autres fruits ou légumes.

Presse-agrumes

Les jus de citron, d'orange et des autres agrumes peuvent être extraits très facilement avec cet accessoire.

Double tube d'alimentation

Le tube possède une section étroite et une section plus grande pour alimenter différents types d'ingrédients. Il permet de faire des tranches parfaites qui ont toutes la même forme car l'ingrédient est maintenu verticalement.

La section étroite est idéale pour les carottes et les pommes.

La section plus large est utilisée pour le fromage, les concombres, les choux, les pommes de terre et les ingrédients dont la taille est plus importante.

Poussoir

Le poussoir est pratique pour mesurer les liquides ; il porte les marques des onces, des tasses, des ml. La section étroite possède un système de goutte à goutte pour distribuer des liquides ou de l'huile dans le bol. Idéal pour faire des pâtes à tartes et de la mayonnaise.

Bol et couvercle du Kaléo

Le joint du couvercle assure l'étanchéité du bol. Vous pouvez travailler des ingrédients chauds sans endommager le bol et sans dégâts.

Boutons de commande

Les positions du Kaléo sont les suivantes :

0 = Eteint

(Symbole de verrouillage) = Couvercle verrouillé

1 et 2* (*selon modèle) = Vitesse continue

P = Impulsion – idéal pour contrôler parfaitement la texture du mélange ou pour travailler avec de brèves impulsions pour éviter de trop émincer la nourriture. L'appareil fonctionne lorsque vous appuyez en continu sur le bouton. L'appareil s'arrête dès que vous le mettez sur le symbole de verrouillage.

Utilisez le tableau de la page 64 pour choisir la fonction adéquate.

Le Kaléo vous permet de tout réussir

Votre Kaléo est simple et facile à utiliser et vous serez surpris de voir combien de tâches peuvent être prises en charge par votre appareil. Utilisez le de manière adéquate pour obtenir les meilleurs résultats ; les conseils suivants vont vous y aider. Lorsque vous souhaitez réaliser vos propres recettes, il vaut mieux travailler d'abord les ingrédients secs ou ceux qui se mélangent le moins.

Respectez toujours les capacités indiquées sur les instructions et dans le livret des recettes. La surcharge de l'appareil peut endommager le moteur.

Quantités minimales : Si vous ne mettez pas assez d'ingrédients dans l'appareil, ces derniers pourront ne pas être traités convenablement et les résultats obtenus ne seront pas satisfaisants.

Couteau en acier inoxydable MELANGER

Pâtes : Pour les crêpes, les gaufres, les petits pains, les beignets. Travaillez d'abord les ingrédients secs avec la moitié du liquide requis puis versez graduellement le liquide par l'alimentation.

Gâteaux : La méthode tout-en-un donne les meilleurs résultats ;c'est la méthode la plus rapide et celle qui permet également d'éviter de trop mélanger la pâte. Utilisez une margarine molle ou faites ramollir le beurre pour faciliter le mélange.

Pour les gâteaux avec des fruits secs, des noix, des cerises ou des zestes, utilisez l'accessoire à râper plutôt que le couteau en métal. Ceci permet d'éviter de les réduire en tout petits morceaux avec les lames en acier. Vous pouvez également utiliser le couteau pour faire le mélange, enlever la lame puis insérer les autres ingrédients avec une cuillère.

Pâte sablée : Utilisez de préférence du beurre ou une matière grasse qui sort du réfrigérateur que vous couperez en petits morceaux avant de le mettre dans le bol.

Glaces et glaçages : Vous pouvez les réaliser rapidement avec le couteau en métal. Toujours ajouter du beurre mou pour un glaçage au beurre.

Pâtés : Ne travaillez pas le pâté trop longtemps si vous souhaitez un produit qui ne soit pas trop fin ; à l'inverse, pour une mousse, faites fonctionner l'appareil plus longtemps.

Pâte à tartes ou à biscuit : Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez du beurre ou une matière grasse dur qui sort du réfrigérateur en le découpant en morceaux. La pâte faite dans l'appareil à une texture adéquate ;il n'est pas nécessaire d'ajouter du lard ou une matière grasse végétale. Les temps de travail étant très courts, faites attention de ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps car sinon la pâte sera difficile à manipuler. Pour la travailler plus facilement, mettez la d'abord à refroidir au réfrigérateur. Vous pouvez faire une quantité importante de pâte jusqu'à ce qu'elle soit en croûte, puis vous pouvez la laisser dans le réfrigérateur pendant deux semaines avant de la réutiliser plus tard.

Sauces : Les sauces grumeleuses peuvent être raffinées en les passant dans l'appareil à l'aide du couteau en métal ou du mélangeur.

HACHER

Miettes à gâteaux : Elles sont facilement réduites en poudre fine. Travaillez brièvement à la vitesse 1 ou par impulsions jusqu'à obtention de la texture désirée.

Chapelures : Enlevez les miettes des tranches de pains secs et découpez les en morceaux de 2,5 cm et travaillez les à la vitesse 1 ou par impulsions.

Herbes : Pour obtenir des résultats satisfaisants, vous devez hacher de grandes quantités d'herbes ou vous devez les mélanger avec d'autres produits. Le bol, le couteau et les herbes doivent être secs. Pour les herbes finement hachées, vous devrez les sortir du bol après les avoir hacher et finir le travail avec un couteau bien aiguisé.

Viande : Pour la viande crue, enlevez les nerfs, les os ou le gras en excès. Découpez la en petits cubes de 2 cm environ et hachez la en fonction de la consistance désirée à l'aide du couteau en métal. La viande va être pâteuse plutôt qu'émincée. La viande cuite doit être découpée en petits cubes de 2cm environ et être hachée à l'aide du couteau en métal.

Oignons : Pelez et découpez les oignons en quatre avant de les hacher à l'aide de la vitesse 1 ou par impulsions.

PUREE

Purées de fruits : Les fruits fermes comme les ananas, les abricots, les prunes et les poires doivent d'abord être cuits jusqu'à ce qu'ils soient tendres puis être travaillés à l'aide du couteau en métal.

Soupes : Purée à l'aide du couteau en métal.

Purées de légumes : Les légumes cuits peuvent être réduits en purée tous seuls ou avec d'autres ingrédients comme de l'eau, un potage, du lait, de la crème ou du beurre. On peut peler et enlever les pépins des tomates avant de les réduire en purée.

ACCESSOIRE A PETRIR

Pâte à pain et à levure : Lorsque vous travaillez une pâte à pain ou à levure, la quantité de liquide désirée peut varier en fonction de la qualité de la farine. Une quantité d'eau insuffisante peut avoir pour résultat une pâte difficile à travailler par la suite.

Gâteaux : Pour les gâteaux avec des fruits secs, des noix, des cerises confites ou des zestes de citron, utilisez l'accessoire à pétrir plutôt que le couteau en métal. Sinon, les lames métalliques vont les découper en petits morceaux. Utilisez la méthode tout-en-un pour empêcher de trop pétrir le mélange.

DISQUE EMULSIONNEUR

Mayonnaise : Pour obtenir les meilleurs résultats, assurez vous que tous les ingrédients sont à température ambiante.

Meringues : Suivez la recette des meringues. Ce mélange peut être mis en forme avec une cuillère.

Crème fouettée : Utilisez toujours une crème épaisse bien froide qui sort du réfrigérateur. Les temps de travail étant très courts, faites attention de ne pas trop émulsionner le produit.

Œufs en neige : Le bol et le disque émulsionneur doivent être très propres sans trace d'huile car sinon les blancs d'œufs auront du mal à monter. Pour obtenir le volume adéquat, enlevez le poussoir pour laisser pénétrer une plus grande quantité d'air. Utilisez des blancs d'œufs à température ambiante et une pincée de sel pour faciliter l'émulsion. Les temps de travail pour monter des blancs en neige et faire des meringues sont un peu plus longs que pour tous les autres ingrédients que vous travaillerez avec votre Kaléo.

DISQUES A RÂPER

Découpez les ingrédients pour qu'ils puissent rentrer dans le tube d'alimentation. Sélectionnez la râpe fine ou grosse. Travaillez par impulsions et videz le bol lorsqu'il est plein.

Pommes : coupez la pomme en quartiers après l'avoir pelée et avoir enlevé le cœur. Mettez la dans la partie large du tube.

Carottes : Pour obtenir de longues lamelles, placez la carotte horizontalement dans la partie large. Pour des lamelles plus étroites, mettez la carotte verticalement dans la partie fine ou large.

Céleri : Pelez le et découpez le en morceaux qui pourront rentrer dans la partie large.

Fromage : Choisissez un Cheddar assez ferme ou un autre type de fromage à pâte dure ou moyenne qui sortira du réfrigérateur. Les fromages plus fermes, comme les fromages suisses ou le Gruyère se travaillent très bien également. Le fromage râpé peut être surgelé puis être utilisé directement à la sortie du congélateur sur les quiches, les sauces et les toasts.

Pommes de terre : Les pommes de terre crues peuvent être râpées pour faire des crêpes ou des pommes de terre sautées à l'aide de la grosse râpe. Mettez les dans la partie large du tube d'alimentation.

DISQUES EMINCEURS

Sélectionnez l'éminceur fin ou gros et travaillez les ingrédients par impulsions. Utilisez toujours le poussoir et non pas vos doigts.

Choux : Les découper en huit ou en morceaux plus petits, et enlevez le cœur. Mettez les verticalement dans la partie large du tube d'alimentation.

Carottes et poireaux : Coupez les légumes à la même longueur que le tube d'alimentation. Utilisez sa partie fine.

Zucchini : Préparez les comme les carottes et faites les passer dans la partie fine ou large du tube en fonction de leurs tailles.

Concombres : Choisissez des concombres assez fins qui pourront rentrer dans la partie large du tube d'alimentation. Coupez les en tranches avant de les mettre dans le tube.

Oignons : Pelez et coupez les oignons pour qu'ils puissent rentrer dans le tube. Par impulsions uniquement.

Pommes de terre : Pelez et découpez les pour qu'elles rentrent dans la partie large du tube.

Hors d'œuvres, assaisonnements et salades

Humus (trempe de pois chiches)

donne 2 tasses

2 tasses de pois chiches cuits, égouttés
1/3 tasse de tahini (pâte de sésame), ou 1/4 tasse d'huile d'olive
1/4 tasse de jus de citron pressé frais
1 cuillère à thé de sel
2 gousses d'ail, pelées
1 cuillère à table d'huile d'olive
1 pincée de paprika

Montez le couteau. Mélangez tous les ingrédients, sauf la cuillère à thé d'huile d'olive et le paprika dans le bol de l'appareil. Mettez le couvercle et mixez le tout jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez le mélange dans un bol. Ajoutez la cuillère à table d'huile d'olive sur le humus et saupoudrez le de paprika.

Guacamole

donne 2 1/2 tasses

3 avocats murs, pelés, dénoyautés et découpés en morceaux
le jus d'une lime
1 petit oignon coupé en huit
1 gousse d'ail coupée en quarts
1 tomate mûre, sans pépins coupée en huit
Sel

Montez le couteau. Mélangez l'avocat et le jus de la lime dans le bol de l'appareil. Mettez le couvercle et hachez le tout par impulsions. Ajoutez les ingrédients restants sauf le sel. Mélangez jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Salez au goût.

Salsa aux tomates

donne environ 6 tasses

1 à 4 poivrons Jalapeño, cuits au four jusqu'à ce qu'ils noircissent
5 gousses d'ail, pelées et émincées
2 petits oignons, découpés en huit
2 brins de cilantro frais, feuilles seulement
1 cuillère à table de sucre
1 cuillère à thé de sel
1/4 de cuillère à thé de poudre de cumin
1 (28 oz) boîte de tomates pelées
1 (10 oz) boîte de tomates en dés
poivrons verts coupés en petits morceaux

Montez le couteau. Enlevez la peau des poivrons grillés. Enlevez les graines. Mélangez les ingrédients, sauf les tomates en dés, dans le bol de l'appareil. Mettez le couvercle et faites un hachis assez gros. Ajoutez les tomates en dés et hachez par impulsions pendant 1 ou 2 secondes.

Trempepette aux haricots

donne environ 6 tasses

8 onces de fromage Provolone ou Asagio
2 (16 oz) boîtes d'haricots cuits
8 cuillères à table de beurre
1 petit oignon émincé
1 gousse d'ail émincée
1 (3 1/2 oz) de poivrons verts grillés, tranchés en petits morceaux

Montez la grosse râpe. Râpez le fromage. Mélangez les haricots, le beurre, le fromage râpé, l'oignon, l'ail, et les poivrons dans une casserole antiadhésive jusqu'à ce que le fromage et le beurre soient fondus. Versez dans un petit poêlon pour garder la trempepette chaude. Servir avec des tortillas.

Tartinade de fromage

donne environ 2 tasses

1/2 tasse de Cheddar blanc fort
1/4 de tasse de fromage bleu, émietté
1 1/2 tasse de fromage Cottage
1 cuillère à thé d'ail en poudre
1/4 de tasse de noix finement hachées

Montez la grosse râpe. Râpez le Cheddar. Mettez le tout dans un bol. Montez le couteau. Ajoutez tous les ingrédients restants sauf les noix. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez dans un plat. Dispersez les morceaux de noix par dessus.

Vinaigrette Mille Iles

donne environ 2 tasses

1 oeuf cuit dur et coupé en quatre
2 cuillères à table de sauce Worcestershire
1 1/2 cuillère à thé de sucre
2 cuillères à table de vinaigre blanc ou de vinaigre de cidre
1 pincée de clous de girofle en poudre
2 tasses de mayonnaise
1/3 tasse de reliche
1/4 tasse d'olives noires coupées en morceaux
1/4 tasse de poivron rouge en morceaux

Montez le couteau. Mélangez tous les ingrédients dans le bol de l'appareil. Mettez le couvercle et mélangez pendant quelques secondes. La vinaigrette devrait rester crémeuse, elle ne doit pas être liquide.

Vinaigrette à salades à la française

donne environ 2 1/2 tasses.

2/3 tasse de ketchup
2/3 de tasse de sucre
1/2 de tasse de vinaigre blanc ou de vinaigre de cidre
1/2 tasse d'huile végétale
1 petit oignon en quart
2 cuillères à thé de paprika
2 cuillères à thé de sauce Worcestershire

Montez le couteau. Mélangez tous les ingrédients dans le bol de l'appareil. Mettez le couvercle et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

.

Vinaigrette crémeuse au fromage bleu

donne environ 2 1/2 tasses.

3/4 tasse de babeurre
1 1/3 de tasse de mayonnaise
1 cuillère à thé de sauce Worcestershire
1/2 cuillère à thé de moutarde sèche
1/2 cuillère à thé d'ail en poudre
1/2 cuillère à thé de sel
1/2 cuillère à thé de poivre noir moulu
4 onces de fromage bleu émietté

Montez le couteau. Mélangez tous les ingrédients sauf le fromage bleu dans le bol de l'appareil. Mettez le couvercle et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez le fromage bleu et mélangez par impulsions une ou deux fois jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés mais en laissant de petits morceaux.

Salade Cobb

donne 4 à 6 portions

1 tête de laitue, découpé en petits morceaux
3 petites tomates
3 gros oeufs cuits durs et refroidis à température ambiante
2 poitrines de poulet désossés, pochés, refroidis à température ambiante et coupées en morceaux
1 avocat, pelé, dénoyauté et découpé en petits cubes
8 tranches de bacon, cuites pour qu'elles soient croustillantes
1 botte d'échalote, émincées
1 1/2 à 2 tasses de Vinaigrette crémeuse au fromage bleu.

Mettez la laitue dans un grand saladier peu profond ou dans un plat. Montez le gros éminceur. Mettez les tomates verticalement dans le tube d'alimentation et hachez les. Disposez les tomates en couche sur la laitue. Mettez les œufs horizontalement dans le tube d'alimentation et hachez les ; disposez les oeufs en couche sur les tomates. Ajouter le reste des ingrédients en couches dans l'ordre suivant : poulet, avocat, bacon et l'échalote. Ajouter la Vinaigrette crémeuse au fromage bleu.

Mayonnaise facile et rapide

donne 1 1/4 tasse

1 œuf
2 cuillères à table de jus de citron frais ou de vinaigre blanc
1/2 cuillère à thé de sel
1/2 cuillère à thé de moutarde sèche
3/4 tasse d'huile végétale

Montez le couteau. Mélangez les ingrédients et 1 seule cuillère à table d'huile végétale dans le bol de l'appareil. Mettez le couvercle et mélangez pendant 30 secondes. Versez graduellement le reste de l'huile à travers le trou du poussoir et mélangez jusqu'à ce que la mayonnaise s'épaississe.

Salade de chou cru

donne 6 à 8 portions

1 petite tête de chou vert, sans cœur et coupées en petites tranches de façon à ce qu'elles puissent rentrer dans la partie large du tube d'alimentation
2 grosses carottes
1 tasse de Mayonnaise facile et rapide
3 cuillères à table de jus de citron
2 cuillères à table de sucre
1 cuillère à thé de sel

Montez la grosse râpe. Râpez le chou et les carottes dans le bol de l'appareil ; transférez le tout dans un grand bol. Montez le couteau. Ajoutez les ingrédients restants. Hachez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Versez ce mélange sur les légumes râpés. Remuez pour mélanger.

Salade de thon

donne 6 à 8 portions

1 petit oignon, pelé et découpé en huit
2 branches de céleri, découpées en morceaux de 2,5 cm.
1(6 1/2 oz) boîte de thon blanc en gros morceaux, emballé dans l'eau
1/4 de tasse de Mayonnaise facile et rapide
Sel et poivre noir

Montez le couteau. Hachez l'oignon et le céleri par impulsions dans le bol de l'appareil. Ajoutez la mayonnaise et le thon, salez et poivrez. Remuez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Salade aux oeufs

donne environ 1 1/4 tasse

1 petit oignon, pelé et découpé en huit
2 branches de céleri, découpées en morceaux
4 gros œufs, durs, refroidis à température ambiante et découpés en quatre
1/3 Mayonnaise facile et rapide
1 cuillère à thé de moutarde
Sel et poivre

Montez le couteau. Hachez l'oignon et le céleri par impulsions dans le bol de l'appareil. Ajoutez les œufs, la mayonnaise, la moutarde, salez et poivrez. Mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient convenablement mélangés.

Soupes, sauces, entrées et tapas faciles

Soupe aux poireaux et pommes de terre

donne 6 portions.

2 cuillères à table de beurre

4 gros poireaux, nettoyés, coupés. Utilisez les parties blanches et vertes seulement

5 pommes de terre moyennes, pelées et tranchées

6 tasses de bouillon de poulet

1 tasse de lait

Sel et poivre

Chauffez le beurre dans une casserole à feu doux. Ajoutez les poireaux et faites les cuire jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Ajoutez les pommes de terre et le bouillon. Couvrez et faites bouillir plein feu. Ramenez à feu doux à faible ébullition pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites. Mélangez la soupe dans le robot jusqu'à ce qu'elle soit veloutée. Reversez la dans la casserole. Versez le lait et faites chauffer à feu doux. Assaisonnez avec le sel et le poivre.

Velouté au chou-fleur

donne 6 portions

2 cuillères à table d'huile végétale

1 gros oignon, haché

1 tête de chou-fleur, coupée en petits morceaux

6 tasses de bouillon de poulet

Sel et poivre

1 cuillère à thé de graines de carvi moulues

Chauffez l'huile dans une casserole à feu doux. Faites revenir l'oignon. Ajoutez le chou et le bouillon. Couvrez et portez à ébullition. Ramenez à feu doux et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le chou soit cuit. Mixez la soupe dans le bol du robot jusqu'à ce qu'elle soit veloutée. Reversez la dans la casserole. Assaisonnez avec le sel et le poivre noir. Ajoutez les graines de carvi.

Sauce Pesto

donne 2 tasses ou une quantité suffisante pour une livre de pâte cuite.

3 tasses de feuilles de basilic fraîches

4 gousses d'ail

3/4 de tasse de Parmesan râpé

1/2 tasse d'huile d'olive

1/4 tasse de pignons

Montez le couteau. Mélangez tous les ingrédients dans le bol de l'appareil. Mélangez jusqu'à ce que la sauce soit homogène.

Riz aux champignons et poulet

donne 6 portions.

1 tasse de riz, non cuit
1 branche de céleri, coupée en morceau de 2,5 cm.
1 cuillère à table d'huile d'olive
1/2 lb de champignons frais
2 poitrines de poulet désossées, coupées en cubes
1 1/2 tasse de bouillon de poulet
1/2 tasse de xérès sec ou de vin blanc
1 cuillère à thé de sel
1/2 cuillère à thé de poivre

Préchauffez le four à 375 degrés F. Graissez un plat à four et versez y le riz non cuit.

Montez le couteau. Ajoutez le céleri et les champignons dans le bol de l'appareil. Mixez par impulsions jusqu'à ce que les ingrédients soient grossièrement hachés.

Chauffez l'huile d'olive dans une sauteuse à feu moyen. Versez le mélange de champignons dans la poêle chaude. Ajoutez le poulet et laissez cuire pendant 3 minutes. Ajoutez le bouillon de poulet, le xérès, le sel et le poivre. Amenez à ébullition, enlevez du feu et versez la préparation sur le riz.

Couvrez le plat à four avec du papier aluminium et laissez cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Petits pâtés au poulet

donne 8 portions

3 poitrines de poulet, désossées, coupées en morceaux
6 cuisses de poulet désossées, en morceaux
1 cuillère à thé de sel
1/4 cuillère à thé de poivre noir
1 cuillère à thé d'assaisonnement de volaille
Huile d'olive

Montez le couteau. Mettez le poulet, le sel, le poivre et l'assaisonnement de volaille dans le bol de l'appareil. Hachez en continu ou par impulsions pour obtenir un mélange grossier. Humidifiez vos mains dans de l'eau et faites 8 petits pâtés. Arrosez les pâtés avec de l'huile d'olive. Faites les cuire sur un grill chaud jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils soient bien cuits au milieu.

Pain de viande Tex-Mex

donne 6 portions

3/4 de tasse de fromage Monterey Jack
1 petit oignon
1 branches de persils, feuilles uniquement
2 gros œufs, légèrement battus
1 cuillère à thé de sel
1 3/4 lbs de bœuf haché
1 tasse de chapelure
1 tasse de votre salsa préférée

Préchauffez le four à 350 degrés F. Graissez légèrement un poêlon de 22 cm par 12 cm environ.

Montez la grosse râpe. Râpez le fromage dans le bol de l'appareil puis enlevez le. Montez le couteau. Ajoutez l'oignon, le persil, les oeufs et le sel. Hachez en continu ou par impulsions jusqu'à ce que l'oignon soit émincé. Ajoutez le bœuf haché, la chapelure, 1 tasse de fromage râpé et 1/2 tasse de salsa. Bien mélanger en continu ou par impulsions; ne pas trop travailler ce mélange. Mettez le mélange dans le plat à four. Laissez cuire pendant 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le milieu du pain de viande ne soit plus rosé. Enlevez le plat du four ; éliminez la graisse en surplus. Laissez refroidir pendant 10 minutes avant de le sortir du poêlon. Recouvrir du reste de fromage et de salsa avant de servir.

Quiche

donne 6 portions.

*1/2 tasse de fromage Cheddar fort
1 petit zucchini
1/2 tasse de jambon cuit coupé en dés
3 gros oeufs
1/2 tasse de levure en poudre
1/2 cuillère à thé de sel
1/4 cuillère à thé d'ail en poudre
1 petit oignon, coupé en quatre
2 branches de persil, feuilles seulement
1 1/2 tasse de lait
1/3 tasse d'huile d'olive*

Préchauffez le four à 350 degrés F. Graissez légèrement un plat à four ou en céramique de 22 cm environ.

Montez l'éminceur fin. Mettez le zucchini dans la cheminée et émincez le dans le bol de l'appareil. Mettez le zucchini ainsi découpé dans le plat à four.

Montez la grosse râpe. Râpez le fromage dans le bol de l'appareil. Sortez le et versez le au dessus du zucchini avec le jambon en dés.

Montez le couteau. Mélangez les autres ingrédients dans le bol de l'appareil. Travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène. Versez par dessus le jambon et le fromage.

Laissez cuire pendant 40 minutes. Laissez refroidir 10 minutes avant de servir.

.

Crêpes aux pommes de terre

donne 4 portions

*5 pommes de terre moyennes, pelées et découpées pour rentrer dans le tube d'alimentation
2 gros oeufs
1 oignon moyen, coupé en quatre
3 cuillères à table de farine
1/4 cuillère à thé de levure en poudre
Sel et poivre
Huile végétale pour la friture*

Montez la grosse râpe. Râpez les pommes de terre dans le bol de l'appareil. Mettez les pommes de terre sur une serviette propre; roulez les et essorez les autant que possible. Mettez les dans un grand bol.

Montez le couteau. Ajoutez les œufs, l'oignon, la farine, la levure, le sel et le poivre. Hachez en continu ou par impulsions jusqu'à ce que l'oignon soit bien émincé. Versez le mélange des œufs sur les pommes de terre et mélangez le tout.

Dans une grande poêle antiadhésive, chauffez un peu d'huile à feu doux. Mettez 1 cuillère à table bien pleines du mélange dans la poêle chaude et aplatissez les légèrement avec une spatule. Laissez cuire pendant 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les crêpes soient bien dorées.

Sauce d'automne aux pommes

donne 8 portions.

*3 lbs de pommes, sans pépins et pelées
1 1/2 tasse de canneberges fraîches ou surgelées
1 branche de cannelle
1 tasse de cidre ou de jus de pomme
1/2 tasse de vrai sirop d'érable
une pincée de sel*

Mélangez tous les ingrédients dans une saucière. Couvrez le mélange et porter à ébullition . Baissez le feu et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes soient bien moelleuses, environ 20 minutes Retirez du feu et enlevez la branche de cannelle.

Montez le couteau. Réduire en purée en petites quantités jusqu'à obtention de la texture désirée.

Assaisonnements aux canneberges

donne 2 1/2 tasses

*1 sachet (12 oz) de canneberges fraîches
1 orange moyenne avec la peau, découpée en huit
3/4 à 1 tasse de sucre*

Montez le couteau. Mettez les canneberges et l'orange dans le bol. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez dans un plat. Ajoutez le sucre en remuant. Réfrigérez pendant 1 ou 2 heures avant de servir.

Pâte à frire à la bière

*3/4 de tasse de farine
1 1/2 cuillère à thé de levure
1/4 cuillère à thé de sel
1 1/2 cuillère à table d'huile végétale
3/4 tasse de bière
Huile végétale à friture*

Montez le couteau. Mettez la farine, la levure et le sel dans le bol de l'appareil. Faites fonctionner par impulsions deux fois. Ajoutez l'huile, la bière, mélangez. Laissez reposer pendant 20 minutes.

Chauffez l'huile végétale dans un poêlon profond au-dessus de la plaque ou dans une friteuse électrique en fonction des instructions du fabricant. Mettez les aliments que vous souhaitez faire frire dans la pâte à bière et versez le doucement dans l'huile chaude. Ne mettez pas trop de morceaux dans la friture en même temps.

Laissez frire jusqu'au brunissement. Retournez et laissez cuire une minute supplémentaire.

Enlevez les aliments frits avec des pinces. Laissez égoutter sur une serviette en papier. Refaites ces opérations avec les ingrédients qui restent. Les aliments frits peuvent être gardés chauds et croustillants dans un four à 200°F pendant 30 minutes.

Aliments idéals pour l'utilisation de la pâte à frire à la bière

Crevettes frites

1lb de grosses crevettes nettoyées avec queues

Plongez les crevettes dans la pâte à bière. Laissez frire pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Tranches d'oignons

2 oignons espagnols ou Vidalia

Coupez les oignons en tranches de 1 cm d'épaisseur; n'utilisez que les tranches d'oignons qui font plus de 2,5 cm de diamètre; gardez les tranches plus petites pour une autre recette. Plongez les dans la pâte à bière. Laissez frire pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Pommes frites

2 grosses pommes pelées, sans pépins et coupées en huit

Sucre à pâtisserie pour garniture.

Plongez les pommes dans la pâte à bière. Faire frire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Garnir de sucre glace avant de servir.

Gratin de pommes de terre émincées

donne environ 4 à 6 portions.

6 pommes de terre moyennes, pelées

1/4 de tasse de fromage Cheddar

1 boîte (11 oz) de soupe condensée au velouté de Cheddar

1 oignon moyen, pelé et en quarts

Préchauffez le four à 375° F. Graissez un grand plat à four.

Montez l'éminceur fin. Mettez les pommes de terre, une à une, dans le tube d'alimentation. Emincez les dans le bol de l'appareil. Enlevez les pommes de terre du bol et mettez les de côté.

Montez la grosse râpe. Râpez le fromage dans le bol de l'appareil. Enlevez le fromage et mettez le de côté.

Montez le couteau. Ajoutez la soupe condensée et l'oignon dans le bol. Hachez en continu ou par impulsions jusqu'à ce que l'oignon soit émincé.

Disposez une couche de pommes de terre émincées en bas de la casserole. Versez une cuillère de soupe sur les pommes de terre. Disposez une autre couche de pommes de terre et ajoutez encore un peu de soupe. Continuez les couches jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Disposez le Cheddar râpé par dessus.

Laissez cuire jusqu'à ce que le fromage fonde et que les pommes de terre soient bien cuites; environ 45 minutes.

Carottes et choux de Bruxelles glacés

donne 8 portions.

8 carottes moyennes, pelées et découpées sur leur longueur pour rentrer dans le tube d'alimentation verticalement.

4 tasses de choux de Bruxelles, nettoyés et coupés en deux

1 1/2 tasse de bouillon de poulet

6 cuillères à table de beurre

1/3 tasse de sucre brun

1 cuillère à table de poivre moulu

Montez le gros éminceur. Mettez les carottes toutes droites dans la cheminée et émincez les dans le bol.

Portez le bouillon, le beurre, et le sucre brun à ébullition dans un grand poêlon. Remuez jusqu'à ce que le sucre fonde. Ajoutez les légumes et laissez cuire jusqu'à ce que la préparation réduise de moitié et que les légumes soient bien tendres.

Pains et desserts

Pain blanc maison

donne 12 tranches.

2 1/4 cuillères à thé de levure en poudre
4 cuillères à thé de sucre
1 1/4 cuillère à thé de sel
3 tasses de farine
4 cuillère à thé de beurre ou d'huile végétale
1/2 tasse d'eau
2/3 tasse de lait

Montez l'accessoire à pétrir. Mélangez la levure, le sucre, le sel, la farine et le beurre ou l'huile dans le trou du poussoir. Pétrissez pendant 1 minute. Versez graduellement les ingrédients liquides dans le trou du poussoir. Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte puisse être mise en boule. Pétrissez encore pendant 60 secondes.

Graissez un grand bol. Mettez la pâte dans le bol. Couvrez avec un film plastique et laissez gonfler dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume double, pendant 1 1/2 heure environ. Travaillez la pâte à la main. Donnez lui la forme d'un pain et placez la dans un plat de 22 par 12 cm environ préalablement graissé. Couvrez avec un film plastique et laissez gonfler encore jusqu'à ce que le volume double, environ 45 minutes.

Préchauffez le four à 375°F. Laissez cuire le pain au milieu du four pendant 35 à 40 minutes environ. Enlevez le du plat et laissez le refroidir avant de le trancher.

Pâte à pizza traditionnelle

quantité de pâte suffisante pour une pizza ou pour six calzones.

1 1/2 cuillère à thé de levure en poudre
1 cuillère à thé de sel
3 tasses de farine
2 cuillères à table d'huile d'olive
1 tasse d'eau

Montez l'accessoire à pétrir. Mélangez la levure, le sel, la farine et l'huile dans le bol de l'appareil.

Pétrissez pendant 1 minute. Versez graduellement l'eau dans le trou du poussoir. Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte puisse être mise en boule. Pétrissez encore pendant 60 secondes.

Graissez un grand bol. Mettez la pâte dans le bol. Couvrez avec un film plastique et laissez gonfler dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume double, pendant 1 1/2 heure environ. Etalez la pâte.

Pizza aux tomates et fromage

donne 8 portions.

1 recette de Pâte à pizza traditionnelle
1 boîte (14 1/2 oz) de tomates en dés
1 cuillère à table d'huile d'olive
1 cuillère à thé d'assaisonnement italien déshydraté
1/4 cuillère à thé d'ail en poudre
1/8 cuillère à thé de poivre
1 tasse de mozzarella
4 cuillères à thé de fromage parmesan râpé

Dans un petit poêlon, mélangez les tomates, l'huile d'olive, l'assaisonnement italien, l'ail en poudre et le poivre noir. Couvrez et portez à ébullition doucement. Laissez cuire 10 minutes à feu doux.

Montez la grosse râpe. Râpez la mozzarella dans le bol de l'appareil. Préchauffez le four à 500° F. Graissez légèrement un plat à pizza de 40 cm environ. Travaillez la pâte à la main. Saupoudrez de farine et étalez la dans le plat.

Versez la sauce de manière égale par dessus et ajoutez les fromages.

Laissez cuire 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à frémir et que le fond brunisse.

Calzone

donne 6 calzones

1 recette de Pâte à pizza traditionnelle
1/2 tasse de mozzarella
1 boîte (15 oz) de fromage ricotta
1/4 tasse de fromage Parmesan ou de Romano râpé
1 branche de persil italien, feuilles seulement
12 tranches de pepperoni

Préchauffez le four à 425° F. Graissez deux grands moules.

Montez la grosse râpe. Râpez la mozzarella dans le bol de l'appareil. Enlevez la et mettez la de côté. Montez le couteau. Ajoutez la ricotta, le fromage râpé et les feuilles de persil. Hachez de façon homogène. Ajoutez la mozzarella et hachez pour tout mélanger.

Étalez la pâte à pizza qui a monté. Saupoudrez de farine et divisez la en six boules. Aplatissez chaque boule en forme de disque de 6 mm d'épaisseur environ. Mettez 1/6 du mélange de ricotta au centre de chaque disque. Ajoutez deux tranches de pepperoni par dessus.

Avec vos doigts, mouillez le bord intérieur de la pâte. Repliez la pour faire une demi-lune. Faites le joint en écrasant la pâte. Mettez la dans des moules préparés. Laissez cuire 25 à 30 minutes ou jusqu'à brunissement.

Pain au zucchini et aux noix

donne 2 pains

2 zucchinis moyens
3 oeufs
1 tasse d'huile végétale
2 1/4 tasses de sucre
3 cuillères à thé d'extrait de vanille
3 tasses de farine
1 cuillère à thé de sel
1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
1 cuillère à thé de levure en poudre
3 cuillères à thé de cannelle
1 tasse de noix en moitiés

Graissez et farinez deux plats de 20 cm par 10 environ. Préchauffez le four à 325°F

Montez la grosse râpe. Mettez les zucchinis dans la cheminée et râpez les dans le bol de l'appareil. Enlevez les et mettez les de côté.

Montez le couteau. Ajoutez les oeufs, l'huile, la vanille et le sucre dans le bol et hachez le tout pendant 1 minute. Ajoutez la farine, le sel, la levure, le bicarbonate, la cannelle, les zucchini et les noix. Hachez pour obtenir un mélange homogène. Versez la pâte dans les plats déjà préparés.

Laissez cuire pendant 40 à 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau enfoncée dans le cœur de la pâte ressorte propre. Laissez refroidir pendant 20 minutes. Enlevez le pain du plat et laissez refroidir complètement.

Pain aux bananes et aux noix

donne 2 pains

2 1/2 tasses de sucre
1 tasse de matière grasse
3 oeufs
1 1/4 tasse de bananes écrasées
3 tasses de farine
1 1/4 tasse de babeurre
1 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
1 1/2 cuillère à thé de levure en poudre
1 cuillère à thé d'extrait de vanille
1/2 tasse de noix en morceaux

Graissez et farinez deux plats de 20 cm par 10 environ. Préchauffez le four à 350°F

Montez le couteau. Mélangez la matière grasse et le sucre dans le bol pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez les oeufs un à un par le tube d'alimentation. Arrêtez et ajoutez les bananes, le babeurre et la vanille. Mélangez pour homogénéiser. Ajoutez la farine, la levure, le bicarbonate et les noix. Mélangez pour homogénéiser. Versez la pâte dans les plats préparés.

Laissez cuire de 40 à 60 minutes, ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau enfoncée dans le cœur de la pâte ressorte propre. Laissez refroidir pendant 20 minutes. Enlevez le pain du plat et laissez refroidir complètement.

Mini gâteaux au fromage et aux cerises

donne environ 18 petits gâteaux

2 (8 oz) boîtes de fromage en crème, coupé en petits cubes
3/4 tasse de sucre
2 gros oeufs
1 cuillère à thé de jus de citron
1 cuillère à thé d'extrait de vanille
18 gaufrettes à la vanille
1 tasse de confiture aux bleuets ou aux cerises

Tapissez un plat à muffin. Préchauffez le four à 375° F.

Montez le couteau. Mettez le fromage en crème, le sucre, les œufs, le jus de citron et la vanille dans le bol de l'appareil. Mélangez pour homogénéiser en reprenant le produit qui reste sur les parois du bol.

Mettez les gaufrettes à la vanille dans le fond de chaque plat. Remplissez les au 3/4. Laissez cuire 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient fermes. Enlevez les du four. Continuez avec la pâte restante. Lorsqu'elles auront complètement refroidies, versez une cuillère à table de confiture au-dessus de chacune.

Tartelettes à la citrouille

donne 24 tartelettes

12 biscuits Graham , émiettés
1/2 tasse de pacanes, coupées en deux
2 cuillères à table de sucre
3 cuillères à table de beurre mou
1(12 oz) boîte de citrouille
1 (5 oz) boîte de lait condensé non sucré
2 gros oeufs
3/4 tasse de sucre
1 1/2 cuillères à thé d'épice à citrouille
1/4 cuillère à thé de sel

Tapissez un grand plat à mini-muffins. Préchauffez le four à 350°F.

Montez le couteau. Mettez les biscuits Graham dans le bol et mélangez pour obtenir une chapelure. Ajoutez les pacanes, le sucre et le beurre; mélangez jusqu'à ce que les pacanes soient finement hachées. Enlevez le tout du bol et mettez le de côté. Mélangez bien les autres ingrédients dans le bol de l'appareil et mixez bien.

Versez une cuillère à table de mélange de citrouille dans chaque petit moule.

Saupoudrez chacun avec le mélange noix/chapelure. Laissez cuire 12-15 minutes ou jusqu'à ce que le centre des tartelettes soit bien cuit.

Pâte à tarte traditionnelle

Assez pour deux tartes ou une tarte avec deux croûtes

*2 1/2 tasses de farine
2 cuillères à table de sucre
1/2 cuillère à thé de sel
8 cuillères à table de beurre sans sel
4 cuillères à table de matière grasse ou de lard
1/4 tasse, plus 2 cuillères à table d'eau glacée
2 cuillères à table de cidre ou de vinaigre blanc*

Montez le couteau. Mélangez la farine, le sucre et le sel dans le bol de l'appareil et mélangez le tout. Ajoutez le beurre et la matière grasse et mélangez par impulsions pendant 30 secondes pour former des petits morceaux.

Versez graduellement le vinaigre et l'eau par le trou du poussoir. Mélangez jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Arrêtez l'appareil immédiatement. Enlevez la pâte, divisez la en deux parties. Aplatissez la en portions égales et rondes de 2 cm d'épaisseur environ ; enveloppez les dans des films plastiques et mettez les au réfrigérateur pendant au moins deux heures mais pas plus d'un jour.

Tarte aux pommes

donne 1 tarte

*1 recette de Pâte à tarte traditionnelle froide
3 lbs de pommes Granny Smith
2 cuillères à table de jus de citron fraîchement pressé
3/4 à 1 tasse de sucre, plus extra pour garniture
1/2 tasse de farine
1 cuillère à thé de cannelle en poudre
1/2 cuillère à thé de sel
2 cuillères à table de beurre sans sel
2 cuillères à table de crème épaisse ou de lait*

Préchauffez le four à 425° F.

Pelez les pommes et enlevez le coeur. Découpez les en tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Mettez les dans un grand bol et arrosez les avec le jus de citron. Mélangez la farine, le sucre, la cannelle et le sel dans un petit bol. Versez sur les pommes et mélangez pour homogénéiser.

Mettez de la farine sur les deux côtés de la pâte froide et roulez la en tarte de 35 cm environ; saupoudrez un peu de farine des deux côtés . Repliez un côté par moitié et mettre dans un moule graissé. Dépliez et écrasez doucement la pâte dans le moule en laissant déborder. Faites attention de ne pas allonger la pâte.

Faites un petit tas de la préparation avec les pommes au centre de la pâte. Ajoutez les deux cuillères à table de beurre. Mettez la croûte enroulée restante au-dessus de la tourte. Réunissez les bords en laissant dépasser la pâte d'environ 1,5 cm par dessus. Repliez pour faire une paroi assez haute et fermez.

Découpez un disque de 2,5 cm au centre de la croûte et l'enlevez . Recouvrez la partie supérieure, mais pas les bords, de crème épaisse ou de lait. Saupoudrez d'une cuillère à table environ de sucre en poudre. Laissez cuire 20 minutes, puis rabaissez la température à 375°F et laissez cuire encore 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit cuite ou que l'intérieur frémissse.

Barres aux noix et aux fruits

donne 20 barres

2 tasses de farine
1 tasse de sucre
1/2 cuillère à thé de sel
1 tasse de beurre sans sel, découpé en petit morceaux, à température ambiante
1 jaune d'oeuf
2 cuillères à thé d'extrait de vanille
1 tasse de noix découpées en moitiés
1 tasse de votre confiture aux fruits préférée

Préchauffez à 350°F.

Montez le couteau. Mélangez la farine, le sucre, le sel, le jaune d'œuf, l'extrait de vanille et les noix dans le bol de l'appareil. Mélangez pour obtenir un mélange friable.

Mettez la moitié de la pâte au fond d'un plat de 30 cm par 20 cm. Etalez le mélange de manière égale. Ajoutez la confiture par dessus la pâte. Saupoudrez la pâte restante au dessus de la confiture.

Mettez au four pendant 40 à 45 minutes, ou jusqu'à brunissement. Enlevez le plat du four et laissez refroidir à température ambiante. Faites passer un couteau tout autour des bords. Découpez en quatre rangées égales dans le sens de la longueur, et cinq rangées en travers. Enlevez doucement les biscuits avec une spatule.

Brownies

donne 12 brownies

1/2 tasse de beurre, mou
1 tasse de sucre
2 oeufs
1 cuillère à thé d'extrait de vanille
1/3 tasse de poudre de cacao non sucrée
1/4 de tasse de farine
1/4 cuillère à thé de sel
1/4 cuillère à thé de levure en poudre

Glaçage:

3 cuillères à table de beurre, mou
3 cuillères à table de poudre de cacao non sucrée
1 cuillère à table de miel
1 cuillère à thé d'extrait de vanille
1 tasse de sucre à pâtisserie

Préchauffez le four à 350°F. Graissez et farinez un plat carré de 20 cm de côté environ.

Montez le couteau. Ajoutez le beurre, le sucre, les œufs, la poudre de cacao, la vanille, la farine, le sel, et la levure dans le bol de l'appareil. Mélangez par impulsions pour bien mélanger les ingrédients. Etalez la pâte à frire dans le plat graissé.

Cuire 25 à 30 minutes. Ne pas trop cuire.

Faire le glaçage pendant que les brownies cuisent en mélangeant le beurre, le cacao, le miel, le sucre glace dans un petit bol. Glacer les brownies pendant qu'ils sont encore chauds.

Gâteau aux fraises

donne 6 à 8 portions

1 1/2 de fraises mûres, rincées, décortiquées, tranchées
2 1/4 tasses de farine
2 cuillères à thé de sucre
2 cuillères à thé de levure en poudre
1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
Une pincée de sel
8 cuillères à table de beurre frais, découpé en petits morceaux
3/4 tasse + 2 cuillères à table de babeurre
Crème fouettée (voir recette ci-dessous)

Mettez du sucre sur les fraises. Laissez les à température ambiante pendant 1 heure ou jusqu'à la formation d'un sirop.

Préchauffez le four à 400°F.

Montez le couteau. Mélangez la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate et le sel dans le bol de l'appareil. Ajoutez le beurre et mélangez pour obtenir un mélange friable. Ajoutez le babeurre graduellement par le trou du poussoir et mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle commence à former une boule. Ne pas trop la travailler.

Enlevez la pâte de l'appareil et formez la en rectangle de 2 cm d'épaisseur. Découpez la en 6 ou 8 cercles avec un verre ou un coupe-biscuit. Laissez cuire sur une plaque pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à brunissement.

Partagez les biscuits chauds en deux. Placez la moitié inférieure sur un plat et mettez quelques fraises et du sirop par dessus. Ajoutez une bonne dose de crème fouettée et couvrez avec l'autre moitié du biscuit. Servir immédiatement.

Crème fouettée

2 tasses de crème épaisse froide

Montez le disque émulsionneur. Versez la crème dans le bol de l'appareil. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit ferme, environ 10 à 30 secondes. Ne pas fouetter trop longtemps sinon la crème se transformera en beurre. Sucrez avant de servir et ajoutez de l'extrait de vanille si désiré.

Réf : 2 440308